

ESFIHA DO MARCELO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 tabletes de fermento
2 colheres rasas (sopa) de açúcar
1/2 colher (sopa) de sal
1 ovo
1 xícara (café) de óleo
3 copos (americano) de leite
farinha de trigo até dar o ponto

RECHEIO:

Recheio: 500 g carne moída
3 tomates
cebola picada
temperos a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Dissolva o fermento com o açúcar e o sal.
Junte o ovo, óleo, leite morno e vá adicionando farinha até dar o ponto de moldar as esfihas.

RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes e coloque uma pequena porção em cada esfiha.

Tudo cru, inclusive a carne.

Ao moldar as esfihas e depois de recheá-las, coloque a parte que fechou, para baixo, pincele gema para ficar dourada.

Leve assar em forno médio até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23099-esfiha-do-marcelo.html>