

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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