

ESFIRRA DE CARNE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1,3 kg de farinha de trigo

1 ovo inteiro

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) rasa de sal

2 copos de leite morno

1/2 copo de água morna

1/2 copo de óleo

2 colheres (sopa) de margarina

4 tabletas de fermento biológico fresco

RECHEIO

1 kg de carne moída

4 tomates picados

3 cebolas picadas

Orégano a gosto

Azeitonas a gosto

2 colheres de molho shoyu

1/2 limão espremido

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o leite, água, açúcar, sal, óleo, margarina, ovo e fermento até dissolver.

Em seguida, junte a farinha aos poucos até formar uma esponja, depois espere alguns minutos, jogue o restante da farinha e comece a sovar.

Descanse a massa por 1 hora, coberta com uma toalha de mesa, depois que a massa crescer faça as bolinhas e descance por mais 10 minutos.

Em seguida abra, recheie, pincele a massa com o ovo e coloque para assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23138-esfirra-de-carne.html>