

MASSA PARA EMPANAR BIFES

INGREDIENTES

1 ovo

3 colheres de leite

1 colher de farinha de trigo

1 colher de queijo ralado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os bifes com martelo de carne e tempere apenas com sal a gosto.

Bata os ovos com o leite, em seguida acrescente a farinha de trigo, queijo ralado e sal. Bata até ficar homogêneo.

Em seguida passe os bifes na massa e frite-os com óleo bem quente e com uma quantidade de óleo suficiente pra cobri-los.

Receita para aproximadamente 1 kg de contra-filé.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35530-massa-para-empanar-bifes.html>