

ESFIHA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 e 12 xícara (chá) de leite

1 ovo

12 xícara (chá) de óleo

2 tabletes (30 g) de fermento biológico fresco

12 colher (sobremesa) de sal

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 gema para pincelar

RECHEIO:

Recheio:12 kg de carne moída

2 tomates sem pele picados

1 cebola grande bem picada

1 colher (sobremesa) de sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque no liquidificador o leite, o ovo, o óleo, o fermento e o sal e bata bem.

Despeje em uma tigela e vá adicionando a farinha até obter uma massa macia que não grude nas mãos. Deixe descansar por 10 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Misture muito bem todos os ingredientes do recheio.

MONTAGEM:

Montagem:Faça bolinhas com a massa. Abra-as em círculos, começando da primeira bolinha que foi feita. Recheie e feche, dando formato de esfiha.

Coloque em assadeira untada e esfarinhada. Pincele com a gema para dar cor. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, para assar até dourar.