

ESFIHA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
1 ovo
1/2 xícara (chá) de óleo
2 tabletes (30 g) de fermento biológico fresco
1/2 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38961-esfiha-de-liquidificador.html>