

ESFHIA DE CARNE DO MESTRE CAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 300 g de batata cozida e amassada

2 tabletes de fermento biológico

100 g de margarina

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 colher (sopa) de açúcar

1/2 xícara (chá) de leite morno

2 ovos

1/2 colher (sobremesa) de sal

Farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 1/2 kg de carne moída

1 cebola grande

2 tomates picados

Suco de 2 limões

3 colheres de salsa picada

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma tigela o açúcar, o sal e os tabletes de fermento.

Amasse até que se dissolvam no açúcar.

Acrescente o leite morno, a margarina, o azeite, a batata e aos poucos a farinha de trigo, até dar o ponto.

Faça pequenas bolas, tamanho de um limão mais ou menos.

Recheie cada uma delas e feche o disco no formato de triângulo.

Modele bem e pincele com gema.

Coloque em forma untada e enfarinhada.

Espere crescer um pouco e leve para assar em forno médio por 20 a 30 minutos em média.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41349-esfhia-de-carne-do-mestre-cas.html>