

ESFIHAS DE HAMBÚRGUER DA MEG

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 800 g de farinha de trigo (aproximadamente)

1 copo (americano) de óleo

1 e 1/2 copo (americano) de água morna

1 colher (sopa) de sal

3 colheres (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) de fermento de padaria

1 ovo

RECHEIO:

Recheio: 7 e 1/2 hamburger de carne ou misto

500 g de presunto ralado

500 g de mussarela ralada

orégano

catchup

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela, colocar o sal, açúcar, fermento, acrescentar a água morna e misturar bem para dissolver o fermento.

Acrescentar o óleo e o ovo e continuar a misturar bem.

Acrescente aos poucos a farinha de trigo até soltar das mãos.

Sovar bem, rasgando a massa com as mãos. Ficará uma massa macia e elástica.

Fazer 15 bolinhas e deixar crescer por aproximadamente 30 minutos.

RECHEAR:

Rechear: Abrir as bolinhas com o auxílio de um pratinho de sobremesa, ou seja, apertar as bolinhas com o fundo do prato.

Colocar meio hamburger, cobrir com um pouco de presunto, colocar um pouco de catchup (a gosto), orégano e cobrir com um punhado de mussarela.

Fechar em forma de triângulo e colocar no tabuleiro de cabeça para baixo.

Pincelar com gema de ovo e colocar para assar em forno previamente aquecido a 200°C.

Quando começarem a dourar, retirar do forno. Não deixe assar muito, pois a massa perderá a maciez.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49554-esfihas-de-hamburguer-da-meg.html>