ESFIRRA MALENA

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de açúcar

2 ovos

1 colher (sopa) de margarina

3 colheres (sopa) de óleo

1 colher (sopa) de sal rasa

2 fermento fermix

2 copos de de leite

1 copo de de água

Recheio:800 g de carne moída crua

sal a gosto

2 tomates picados sem sementes

1 cebola picadinha

1 ponta de colher de margarina

1/2 limão

cheiro-verde a gosto

RECHEIO

800 g de carne moída crua

sal a gosto

2 tomates picados sem sementes

1 cebola picadinha

1 ponta de colher de margarina

1/2 limão

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o leite e a água para amornar

Acrescente ao fermento e açúcar; deixe descansar um pouco

Em uma bacia coloque os demais ingredientes; mexa bem

Quando o leite já estiver fermentado, junte aos outros ingredientes

Finalize com a farinha de trigo, colocando aos poucos

Quando estiver começando a desgrudar das mãos, amasse mais um pouco

Prepara o recheio de carne moída com os ingredientes descritos

Prepare as esfirras, recheado a massa com o recheio de carne moída

Pincele o ovo sobre os salgados

Asse em forno preaquecido a 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9139-esfirra-malena.html