

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9139-esfirra-malena.html>