

# 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://areceitadavez.com.br/receita/9139-esfirra-malena.html>