

# ESFIRRA DA EUGÊNIA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:30 g de fermento biológico  
2 colheres de sopa de açúcar  
1 colher de sobremesa de sal  
1 e 1/2 xícaras de leite morno  
1 xícara de óleo  
1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

### RECHEIO:

Recheio:4 tomates  
2 cebolas  
1/2 maço de cheiro verde  
500 g de carne moída  
1 xícara de suco de limão  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio:Pique bem os tomates a cebola e o cheiro verde, misture tudo com o suco de limão e reserve.

### MASSA:

Massa:Dissolva o fermento com o açúcar e depois misture todos os ingredientes,menos a farinha.

Vá colocando a farinha aos poucos até formar uma massa pesada, que solte das mãos.

Sove por 5 minutos.

Faça bolinhas de aproximadamente 3 cm e vá dispendo em uma assadeira.

Deixe crescer por 30 minutos.

Abra cada bolinha e recheie com uma porção de recheio bem espremido (para sair o suco).

Feche em formato de triângulo.

Coloque novamente na assadeira (não necessita untar), lembrando que elas crescem.

Pincele com gema.

Asse por aproximadamente 30 minutos em forno médio (180°C) ou até que dourem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39535-esfirra-da-eugenia.html>