

# 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 dispondo 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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