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 (180ºC) ou até que dourem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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