RUGELACH

INGREDIENTES

MASSA

500 g de farinha

1 colher (sopa) de fermento biológico seco (13 g--+)

1/2 colher (chá) de sal

100 g de açúcar

2 ovos grandes

100 g de manteiga (temperatura ambiente)

150 ml de leite morno

RECHEIO

100 g de manteiga derretida

180 g de açúcar

65 g de cacau em pó

COBERTURA

1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro

1 ovo

MODO DE PREPARO

Em um pote, penere a farinha e acrescente os ingredientes secos (fermento, sal e açúcar)

Coloque a batedeira na velocidade lenta e acrescente os ovos, manteiga e leite morno. E deixe bater por 10 minutos até a massa ficar lisa.

Unte um pote e “rode” a massa nele, até ela ficar coberta com uma camada fina de óleo.

Cubra com papel filme e uma toalha e deixe descansar por 2 horas.

Prepare o recheio, misture a manteiga derretida, o açúcar e o cacau.

Em uma superfície, coloque farinha e divida a massa em dois

Abra a massa de forma retangular (deixe com 2-3mm de espessura), coloque metade do recheio e dobre a massa ao meio. Abra a massa um pouco mais com o rolo.

Corte em forma de triângulos compridos e enrole.

Coloque o rogalach enrolado na forma com papel manteiga, cubra com uma toalha e deixe descansar por 20 minutos.

Misture o ovo com o açúcar de confeiteiro e pincele sobre o Rogalach.

Asse em um forno preaquecido a 180° C por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13155-rugelach.html