

ENROLADO (PRESUNTO, QUEIJO E SALSICHA)

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
1 colher (sopa) rasa de sal
1/2 copo (americano) de açúcar
1 copo (americano) de óleo não muito cheio
2 1/2 copos (americano) de água morna
10 g de fermento biológico seco
250 g de presunto
250 g mussarela
15 salsichas
1 gema (para pincelar por cima do enrolado antes de assar)

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, sal e açúcar.
Após, coloque o copo de óleo e misture.
Por último, coloque o fermento para ativar com os 2 copos e meio de água morna e misture tudo.
Sove bem a massa e deixe descansar por 30 minutos.
Após crescer a massa, divida em duas partes para trabalhar melhor.
Abra cada parte, deixando numa espessura que não fique nem fina e nem muito grossa (menos de 1/2 cm).
Corte em tiras de dois dedos de largura.
Comece a enrolar as salsichas e os presuntos e queijos (deixe sempre o presunto por dentro ao enrolar).
Polvilhe a assadeira com pouca farinha.
Pincele os enrolados com a gema do ovo.
Coloque os salgados para assar em 180º C, deixando assar até dourar, por aproximadamente 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14078-enrolado-presunto-queijo-e-salsicha.html>