

# JOELHO DE PRESUNTO E QUEIJO

## INGREDIENTES

### MASSA

1 envelope de fermento biológico seco (10 g)

400 ml de leite morno

1 xícara (chá) de margarina

2 ovos

2 colheres (sopa) cheias de açúcar

1 colher (sopa) rasa de sal

800 g de farinha de trigo (aproximadamente)

### RECHEIO

300 g de presunto fatiado

300 g de queijo mussarela fatiado

2 ovos batidos para pincelar

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o fermento e o leite e misture até dissolver o fermento.

Adicione a margarina, 2 ovos, o açúcar e o sal e misture bem.

Acrescente aos poucos a farinha de trigo e misture até formar uma massa lisa, homogênea e que não grude nas mãos.

Deixe descansar por 30 minutos.

Divida a massa em 2 partes e, com um rolo, abra uma parte da massa formando um retângulo bem grande.

No centro do retângulo coloque metade das fatias de presunto, uma ao lado da outra, depois coloque as fatias de queijo.

Pincele na borda um pouco do ovo batido e enrole a massa no sentido do comprimento até enrolar toda a massa e deixe a emenda da massa para baixo.

Com uma faca, corte a massa em pedaços no formato de joelhos.

Coloque em uma assadeira untada e enfarinhada, pincele com ovo batido e deixe dobrar de tamanho (cerca de 40 minutos).

Repita o mesmo procedimento com a outra metade de massa.

Leve para assar em forno alto preaquecido a 200°C por cerca de 30 minutos ou até dourar.

Retire do forno e deixe esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15639-joelho-de-presunto-e-queijo.html>