

MEDALHÃO DELICIOSO

INGREDIENTES

100 g de manteiga

1/2 kg de farinha de trigo

250 g de queijo minas ralado grosso

1/2 copo de leite, ou um pouco mais até dar consistência à massa

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

1/2 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture bem 50 g da manteiga com a farinha de trigo, leite, fermento em pó e sal.

Deixe descansar por 15 minutos tampado com um pano.

RECHEIO:

Recheio: Misture bem o restante da manteiga (50 g) com o queijo e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Estique a massa com auxílio de um rolo, passe o recheio e enrole como um rocambole.

Em seguida, leve ao congelador.

Depois de durinho, corte em rodela finas e asse em forno brando.

Está pronto quando estiver douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15929-medalhao-delicioso.html>