

MEDALHÃO DELICIOSO EDALHÃO DELICIOSO.

INGREDIENTES

100 gramas de manteiga.

1/2 kg de farinha de trigo.

250 gramas de queijo minas ralado grosso.

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

1/2 colher de sopa de pó royal.

1/2 colher de chá de sal.

MODO DE PREPARO

Para a massa: Misture bem 50 gramas da manteiga com a farinha de trigo , leite, pó royal e o sal.

Deixe descansar por 15 minutos tampado com um pano.

Preparo do recheio : Misture bem o restante da manteiga (50 gramas) com o queijo e reserve.

Modo de Montagem : Esticar a massa com auxílio de um rolo, passar o recheio e enrolar como um rocambole.

Levar ao congelador.

Depois de durinho, cortar em rodelas finas e assar em forno brando. Está pronto quando estiver douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15930-medalhao-delicioso-edalhao-delicioso.html>