

ROCAMBOLE DE FORNO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 3 tomates grandes sem pele cortados em cubinhos

1 colher (sopa) de azeite

1/2 colher de vinagre

Sal e orégano a gosto

300 g de presunto

300 g de mussarela

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Dissolva o fermento no leite e no açúcar, e reserve.

Em uma tigela grande, misture os ovos, o óleo e o sal.

Junte o fermento dissolvido e acrescente a farinha pouco a pouco, mexendo sem parar.

Quando a massa ganhar consistência, coloque sobre uma superfície lisa e polvilhada e amasse, e em seguida, adicione mais farinha até que solte das mãos.

Sove bem, volte a massa para a tigela, cubra com um pano e deixe descansar em lugar protegido de corrente de ar até dobrar de volume (cerca de 1 hora).

RECHEIO:

Recheio: Tempere o tomate picado com azeite, vinagre, sal e orégano a gosto.

Leve ao fogo moderado (180° C) e preaquecido por 40 minutos, até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16017-rocambole-de-forno.html>