

CIGARRETE DE QUEIJO E PRESUNTO

INGREDIENTES

MASSA

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico ou 30 g em tablete ou pacotinho seco
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (café) de sal

RECHEIO

- 350 g de queijo prato ou mussarela
- 250 g de presunto
- 2 ovos
- 100 g de queijo parmesão
- 100 g de farinha de rosca
- Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento biológico no sal e em seguida acrescente todos os ingredientes, mexendo bem até formar uma massa homogênea.

Depois de mexer bem, deixe a massa descansar por 30 min, ou até dobrar de tamanho.

Após a massa crescer, faça bolinhas e abra com rolo, e deixe bem fininha para não ficar muito crua no meio.

Faça rolinhos com queijo e presunto, igual a um rocambole.

Passa nos ovos, em seguida no queijo parmesão e depois na farinha de rosca e frite em fogo médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16487-cigarrete-de-queijo-e-presunto.html>