

ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO OU DE SALSICHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 ovo

1 e 1/2 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de sal

100 ml de óleo

200 ml de leite morno

1 pacote de 10 g de fermento biológico seco ou 30 gramas de fermento fresco

500 g de farinha de trigo (pode pedir um pouquinho mais ou menos)

RECHEIO:

Recheio:Recheio 1

Presunto

Queijo prato (ou muçarela)

Orégano

Recheio 2

Salsicha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma travessa, coloque o ovo, o açúcar, o sal, o óleo e o leite morno e misture.

Adicione parte da farinha de trigo e todo o pacote de fermento biológico seco.

Vá acrescentando o restante da farinha de trigo até a massa desgrudar das mãos.

Deixe descansar por 30 minutos, aproximadamente, essa é uma massa que parece ser dura, mas é assim mesmo.

RECHEIOS:

Recheios:Modo de Preparo (recheio 1):

Corte em pequenos quadradinhos o presunto e o queijo, coloque numa vasilha.

Coloque o orégano e misture bem.

Modo de preparo (recheio 2):

Salsicha

MONTANDO OS ENROLADINHOS:

Montando os enroladinhos: Abra um pequeno pedaço da massa com um rolo, pau de macarrão e, se não tiver, enrole um papel filme em uma garrafa de vinho e funciona do mesmo jeito.

Monte o seu enroladinho do jeito que achar melhor pode ser aberto, fechado ou de outra maneira mais criativa.

Para o de presunto e queijo, corte um retângulo da massa, coloque o recheio e feche sobrepondo uma massa sobre a outra, vire essa parte dobrada para baixo.

Para o de salsicha, abra a massa um pouco maior que a salsicha e enrole-a nesta massa. Corte a massa de sobra da ponta e divida em 5 mini enroladinhos de salsicha.

Pincele com gema (misturada com um pouco de leite) todos os enroladinhos e leve em forno previamente aquecido em temperatura entre 220 °C e 260 °C.

No forno ele ficará entre 25 e 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22179-enroladinho-de-presunto-e-queijo-ou-de-salsicha.html>