

# ENROLADINHOS GRANDES

## INGREDIENTES

1 colher (sopa) de óleo  
1/2 kg de farinha de trigo  
1 colher (chá) rasa de sal  
1 pacote (10g) de fermento biológico  
2 xícaras de leite morno  
1 colher (sopa) de açúcar  
1 gema de ovo  
queijo  
presunto (ou salsicha)  
tomate e pimentão (a gosto)

## MODO DE PREPARO

Misture numa vasilha, apenas 1 xícara de leite morno, o fermento e o açúcar e reserve.  
Coloque a farinha de trigo, o sal, a gema e acrescente a mistura feita com o leite morno.  
Misture com as mãos.  
Adicione aos poucos a outra xícara de leite morno, até a massa desgrudar das mãos.  
Reserve por 15 minutos.  
Logo após, separe em partes e abra a massa colocando o recheio e enrolando.  
Em seguida, coloque numa forma untada com manteiga ou farinha de trigo.  
Leve ao forno a 220° C, até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23216-enroladinhos-grandes.html>