

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>