

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/23216-enroladinhos-grandess.html>