

ROCAMBOLE DE PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

150 g de presunto

150 g de queijo(sua preferência)

150 g de fermento biológico

2 colheres de açúcar

1 caneca (de preferência grande e funda) para colocar leite

farinha de trigo (não há medida correta)

sal

pimenta

2 gemas de ovos

manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque o leite no microondas durante 1 minuto.

Depois de retirar, adicione o açúcar e o fermento biológico e deixe o leite reservado durante 10 minutos.

Em uma tigela, coloque o leite e misture com uma pitada de sal e pimenta.

Logo em seguida, coloque a manteiga e misture mais um pouco.

Vá adicionando a farinha aos poucos e misture até se tornar uma massa que dê para sovar.

Sove a massa por 5 minutos e logo em seguida deixe-a descansando por 30 minutos. Depois de a massa ter descansado e ter crescido, corte-a em pedaços grandes, abra com o rolo e recheie. Coloque o recheio bem no centro da massa e enrole como se fosse um rocambole.

Depois (se quiser) corte ela em vários pedaços (como joelho de pé) e dê pineladas de gema de ovo.

Leve ao forno até dourar e depois é só servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25597-rocambole-de-presunto-e-queijo.html>