

STRUDEL DE KASSCHMIER (REQUEIJÃO CASEIRO)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g farinha de trigo

1 ovo

10 g fermento biológico

1/2 xícara de açúcar

1 pitada de sal

1/2 xícara de água morna

RECHEIO:

Recheio: 500 g de kasschmier ou requeijão caseiro

1 xícara de açúcar

3 colheres de canela em pó

MODO DE PREPARO

Para fazer a massa de pão, misturar bem todos os ingredientes da massa.

Deixar crescer por 40 minutos.

Untar uma forma grande.

Abrir a massa, fazendo um círculo grande.

Colocar o requeijão no meio e cobrir com açúcar e canela.

Dobrar a massa sobre o recheio para cobri-lo.

Passar um ovo batido por cima e levar para assar em forno quente por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26237-strudel-de-kasschmier-requeijao-caseiro.html>