ROSCA DE MUSSARELA PRÉSIDENT

INGREDIENTES

4 e 1/2 xícara de farinha de trigo aproximadamente (xícara de 240 ml)

2 ovos

sal a gosto

1 xícara de leite morno (240 ml)

2/3 de xícara de óleo (160 ml)

1 envelope de fermento biológico instantâneo (10 g)

1 gema para pincelar

Recheio:

400 g de mussarela Président ralada

1 xícara de azeitonas fatiadas

orégano a gosto para polvilhar

MODO DE PREPARO

Misture o fermento com o leite

Vá adicionando a farinha de trigo aos poucos até soltar das mãos

Cubra e deixe descansar por 20 minutos

Em cada parte espalhar metade da mussarela ralada e metade das azeitonas

Coloque em 2 formas (5 pedaços em cada uma) de cone central untadas e enfarinhadas

Pincele gema e leve em forno preaquecido a 180°C, deixe por aproximadamente 25 minutos ou até dourar

Receita enviada por Maria F

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2856-rosca-de-mussarela-president.html