ENROLADÃO DE MASSA DE PASTEL

INGREDIENTES

1 massa de pastel comprada pronta (rolo)

300 g de mussarela

300 g de apresuntado ou presunto

1 tomate pequeno picado

requeijão cremoso ou maionese para pincelar a massa

MODO DE PREPARO

Abra a massa de pastel sobre uma superfície, sem retirar o plástico que envolve a massa.

Pincele a parte de dentro com requeijão cremoso ou maionese.

Coloque uma porção de apresuntado com mussarela e tomate já picados sobre a massa e vá enrolando, com a ajuda do plástico que ficou embaixo, como rocambole, alternando massa e recheio.

Leve ao forno, preaquecido a 180°C, até que fique dourado.

Não esqueça de untar a forma com um pouco de margarina ou azeite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29659-enroladao-de-massa-de-pastel.html