

ROLINHOS VERSÁTEIS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pote de iogurte natural

2 colheres de sopa de manteiga sem sal derretida

1 ovo inteiro

1 colher de chá de saborizador (leia as informações adicionais da receita)

5 colheres de sopa de açúcar mascavo

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de aveia em flocos

2 colheres de sopa de fermento químico

RECHEIO DOCE:

Recheio doce:1 colher de manteiga sem sal derretida

3 colheres de sopa de açúcar mascavo

1 colher de sopa de canela em pó ou cacau em pó

RECHEIO SALGADO:

Recheio salgado:1 colher de manteiga sem sal derretida

2 colheres de sopa de queijo ralado

1 colher de sopa de queijo mussarela ralado

1 colher de chá de tempero seco

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata os ingredientes úmidos até ficar bem homogêneo (iogurte, ovo e manteiga).

Junte o saborizador de sua preferência e o açúcar mascavo.

Adicione a aveia e deixe absorver um pouco do líquido (aproximadamente 3 minutos).

Adicione a farinha de trigo aos poucos, passando a misturar com as mãos até que ela desgrude.

Passe a massa para uma superfície lisa e enfarinhada e sove bem, até ficar bem lisinha e macia.

Abra com um rolo no formato de um retângulo, até ficar com aproximadamente 3 milímetros.

RECHEIO:

Recheio:Misture os ingredientes secos em um recipiente separado.

Pincele a manteiga derretida sobre a massa.

Espalhe o recheio sobre toda a superfície da massa.

MONTAGEM:

Montagem:Enrole a massa como um rocambole.

Corte os rolinhos (4 cm cada um).

Deite os rolinhos com a espiral para cima e achaté um pouco antes de acomodar na forma untada para assar.

Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30229-rolinhos-versateis.html>