

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 achate 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>