

BRIOCHÃO DE PRESUNTO

INGREDIENTES

presunto fatiado

muzzarela fatiada

1/2 copo de leite

2 ovos batidos como para pão de ló

1 tablete de fermento para pão

1/2 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de margarina

2 batatas médias cozidas

requeijão a gosto

2 copos de farinha de trigo ou o suficiente até a massa ficar sem grudar na mão

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, desmanche o fermento no leite.

Acrescente a farinha, os ovos batidos, o sal, a margarina e as batatas espremidas.

Misture bem até a massa ficar fofa, sem grudar nas mãos.

Divida a massa em duas partes.

Unte e polvilhe uma assadeira.

Abra a primeira parte da massa na assadeira e coloque fatias de muzzarela e presunto, 2 camadas de cada. Para finalizar, coloque o recheio, espalhe requeijão e tampe com a segunda metade da massa.

Por cima, pincele gema de ovo para a massa ficar amarelinha.

Leve ao forno preaquecido e deixar até a massa dourar.

Pronto, agora é só saborear!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30454-briochao-de-presunto.html>