JOELHO DE QUEIJO COM PRESUNTO

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

1 xícara de leite morno

30 g de fermento biológico

5 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de sal

1/2 xícara de óleo

1 ovo (gema)

300 g de queijo (aproximadamente)

300 g de presunto (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Misture o fermento com o açúcar até que seja dissolvido. Em seguida, acrescente aos poucos a farinha, o leite, o óleo e o sal. Obs: O leite é utilizado morno para aumentar a atividade do fermento biológico e fazer a massa "crescer" melhor. A temperatura ótima é em torno de 37ºC e acima de 65ºC a levedura (fermento) morre e não tem atividade, então cuidado com a temperatura do leite.

Sove a massa até obter uma consistência macia, homogênea e lisa. Reserve a massa por cerca de 20 minutos para ela crescer.

Separe a massa em pedaços, abra com um rolo e recheie com o queijo e o presunto. Nota: A massa tende a ficar mais macia quando se abre apenas uma vez com o rolo. Se ela for aberta em um formato não desejado, evite dobrar, amassar e mexer muito nela, pois isso pode influenciar no final.

Coloque os joelhos em uma forma untada, pincele com a gema de ovo e leve ao forno em temperatura média por cerca de 20 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33555-joelho-de-queijo-com-presunto.html