

ENROLADINHO DE PRESUNTO E MUSSARELA

INGREDIENTES

300 g de presunto

300 g de mussarela

1 colher chá de açúcar

2 colheres (sopa) de fermento biológico seco

1/2 xícara de óleo

1 xícara de leite morno

4 xícaras de farinha de trigo

3 ovos

1 gema para pincelar

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o fermento numa bacia , acrescente o açúcar e o sal, mexa até dissolver.

Depois acrescente o óleo, os ovos, o leite e por último a farinha, sovando até chegar o ponto.

Em seguida abra a massa numa superfície de mármore, acrescente o recheio e em seguida feche o enroladinho de um lado e do outro, apertando bem a massa pra não abrir.

Pincelar o enroladinho e colocar no forno preaquecido a 220ºC por mais ou menos 15 minutos.

Retire do forno e deixe esfriar, depois é só saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33708-enroladinho-de-presunto-e-mussarela.html>