

# ENROLADINHO DE BAURU

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo  
1 ovo inteiro  
3 tabletes de fermento (30 g)  
1/2 xícara de chá de azeite de oliva  
1 e 1/2 xícara de água morna  
1 tablete de sazon  
1 e 1/2 colher de chá de sal  
2 e 1/2 colheres de chá de açúcar

### RECHEIO:

Recheio: 350 g de presunto  
350 g de queijo mussarela  
tomates picados (quanto desejar)  
cebola picadinha (quanto desejar)  
salsa e cebolinha (quanto desejar)  
4 dentes de alho amassado

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata no liquidificador todos os ingredientes acima, separando apenas a farinha. Em uma bacia coloque a farinha de trigo e acrescente o que foi misturado no liquidificador até que vire uma massa consistente. Deixe-a descansar por 40 minutos, cubra a bacia com um pano limpo.

Abra a massa no formato e tamanho desejado.

Coloque o recheio e depois coloque no forno preaquecido a 180°C.

Retire quando estiver a massa em cima douradinha.

Não necessita passar gema de ovos em cima da massa.

### RECHEIO:

Recheio: Corte em tiras ou deixe em pedaços normais o presunto e o queijo, o tomate, a cebola e os demais ingredientes.

Corte-os bem picadinhos .

Fica uma delicia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33818-enroladinho-de-bauru.html>