

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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