

# ENROLADINHO INTEGRAL WICKBOLD

## INGREDIENTES

- 10 fatias do Grão Sabor Quadrado Wickbold (330 g)
  - 2 talos de cebolinha picados (8 g)
  - 1 tomate médio sem sementes cortado em cubos (150 g)
  - 1 cenoura pequena ralada (70 g)
  - 1/2 xícara (chá) de mussarela cortada em cubos (50 g)
  - 1/2 xícara (chá) de presunto cortado em cubos (50 g)
  - 1/2 xícara (chá) de milho em conserva (60 g)
  - Sal
- Se preferir, substitua a mussarela por queijo prato

## MODO DE PREPARO

- Misture bem todos os ingredientes (com exceção do pão) e acerte o sal.
- Pressione cada fatia do pão com um rolo de massas, até que reduzam a espessura pela metade.
- Recheie as fatias com a mistura e enrole-as como panquecas.
- Pressione as pontas para fechá-las, assim, o queijo não escorrerá ao derreter.
- Leve os rolinhos ao forno por 10 minutos ou até que fiquem crocantes.
- Sirva-os inteiros ou cortados em duas partes, na diagonal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34666-enroladinho-integral-wickbold.html>