

ROSCA DE CEBOLA PARA LANCHE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 xícara de cebola picada

1/4 xícara de manteiga derretida

1 colher de chá de orégano

1 colher de café de sal

1 ovo

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes.

Não é necessário refogar.

MASSA:

Massa: Dissolva o fermento na água morna.

Junte 2 xícaras de farinha de trigo, a manteiga, o leite, o açúcar, o sal e o ovo. Bata, em batedeira, em velocidade média por 2 minutos.

Acrescente o restante da farinha até obter uma massa firme. Coloque para crescer por 1 hora.

Depois de crescida, abra a massa em uma superfície polvilhada com farinha de trigo, até obter um retângulo, com dimensões aproximadas de 50 x 20 cm.

Corte a massa ao meio e espalhe o recheio sobre cada metade, deixando uma borda.

Dobre cada metade ao meio no sentido do comprimento, fechando bem as bordas, formando um rolo comprido (para cada metade).

Trance as duas metades e disponha em forma untada, formando um círculo.

Deixe crescer novamente por 1 hora.

Pincele gema e salpique orégano.

Leve ao forno moderado por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35147-rosca-de-cebola-para-lanche.html>