

BAGUETE RECHEADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

1 copo (200 ml) de leite morno

2 tabletes de fermento para pão, ou um envelope

2 colheres (de sopa) de margarina ou manteiga

1 pitada de sal

1 colher de sopa de açúcar

2/3 copo de maisena

aproximadamente 300 g de farinha de trigo

queijo parmesão ralado

RECHEIO (SUGESTÃO):

Recheio (sugestão): 400 g de presunto

350 g de queijo mussarela

orégano

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Pique o presunto e a mussarela em cubinhos bem pequenos (se estiverem fatiados, pique em quadradinhos). Coloque numa vasilha e tempere com o orégano. Reserve.

MASSA:

Massa: Bata por um minuto no liquidificador os ovos, leite, fermento, manteiga, sal e açúcar.

Coloque a mistura em uma vasilha e adicione a farinha de trigo e a maisena ao poucos, até formar uma bola. Se precisar, coloque mais farinha, mas misture aos poucos, devagar, para que a farinha absorva todo o líquido.

Deixe a massa descansar dentro do micro-ondas (desligado) por 40 minutos.

Depois do descanso, divida a massa ao meio (pois a receita rende 2 baguetes), abra com o rolo, passe margarina ou manteiga (como se fosse untar a massa) e acrescente o recheio.

Enrole as baguetes (como um rocambole) e faça cortes transversais na parte de cima. Polvilhe orégano e/ou queijo parmesão e coloque no forno a 200°C (preaquecido). Deixe assar por cerca de 40 minutos, até dourar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36332-baguete-recheada.html>