

SALGADINHO ASSADO DE MAIONESE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 tablete ou colher de fermento para pão

2 e 1/4 xícara de leite morno

4 colheres sopa de óleo

farinha de trigo até dar o ponto

1 gema de ovo para pincelar

RECHEIO:

Recheio: 250 g de mussarela ralada

250 g de presunto ralado

4 colheres de sopa de maionese

2 colheres de sopa de orégano

1 cebola pequena ralada

2 pimenta-de-cheiro picada bem miudinho

cheiro verde a gosto

cebolinha e salsinha a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma vasilha, coloque o fermento, o leite, o óleo e misture bem.

Em seguida vá adicionando a farinha aos poucos e sovando bem até dar o ponto onde a massa desgrude da mão. Sem ficar muito dura nem muito mole. Faça uma bola e deixe descansar por 15 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Em uma vasilha, junte todos os ingredientes e misture bem.

Em seguida pegue pequenas quantidades de massa e abra em cima de uma mesa de superfície lisa de preferência que seja mármore.

Abra com um rolo de macarrão, coloque uma pequena quantidade de recheio e feche modelando como se fosse um pastel.

Coloque em uma forma untada e pincele cada um com a gema de ovo.

Em seguida coloque para assar em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até que esteja coradinho por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38774-salgadinho-assado-de-maionese.html>