

JOELHO DE JECA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 350 ml de leite morno

150 ml de óleo

750 g de farinha (especial) ou o quanto necessário

3 tabletes (de 15 g) de fermento fresco

2 colheres de chá de sal

2 colheres de chá de açúcar

RECHEIO:

Recheio: 200 g de queijo Minas ralado fino (pode ser também provolone ou parmesão)

3 colheres de sopa de manteiga em temperatura ambiente

1 ovo inteiro

cebolinha

Misture tudo e reserve.

PARA DOURAR:

Para dourar: 1 gema de ovo

1 colher de sopa de leite

PARA POLVILHAR:

Para polvilhar: sementes de cominho, gergelim ou outra qualquer

MODO DE PREPARO

Primeiramente, prepare a levedura com o leite morno, fermento, açúcar e 1/2 xícara de farinha de trigo. Espere crescer até dobrar de tamanho. Despeje numa bacia, acrescente o óleo, sal e vá colocando a farinha de trigo, até a massa ficar lisa e soltando das mãos. Se a massa grudar no balcão, adicionar um pouco mais de farinha. Deixe descansar por 40 minutos em local abafado (geralmente, eu deixo crescer dentro do forno desligado e com a luz acesa).

Abra a massa, coloque o recheio e enrole como rocambole. Corte em triângulos, enviesados. Antes de colocar para assar, doure com a gema misturada com 1 colher de sopa de leite, coloque em uma assadeira forrada com papel manteiga. Polvilhe com sementes de cominho ou de gergelim e deixe assar por 25 minutos ou até corar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40022-joelho-de-jeca.html>