

## ENROLADINHO DA CIDA

### INGREDIENTES

200 g de presunto e mussarela

3 envelopes de fermento biológico seco ou 30 g fermento de pão

1 colher (sopa) de açúcar

3 copos de farinha de trigo

1/2 copo de leite morno

Sal a gosto

3 colheres de manteiga qualy

2 ovos

1 gema para pincelar

### MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o fermento, o açúcar, o sal e a farinha de trigo, misture tudo.

Em seguida acrescente o leite, a manteiga e os ovos.

Amasse bem até obter uma massa homogênea.

Deixe a massa descansar por trinta minutos.

Abra a massa e acrescente o recheio e depois enrole.

Pincele com a gema.

Coloque em uma assadeira untada e leve ao forno até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40636-enroladinho-da-cida.html>