

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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