

BAGUETE RECHEADA COM BACON E QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo
3/4 de copo americano de óleo
30 g de de fermento biológico
1/2 copo americano de leite
sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 250 g de queijo (mussarela)
250 g de presunto
300 g de bacon, picados em cubos
2 tomates picado
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes da massa.
Sove-a bem e deixe crescer por aproximadamente 40 minutos.
Depois abra a massa com o rolo de macarrão.

RECHEIO:

Recheio: Coloque o bacon em uma frigideira com um fio de azeite se desejar e deixe dourar.
Depois misture os outros ingredientes com um pitada de sal. Coloque o recheio na massa já aberta enrole-a como um rocambole. Asse até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40901-baguete-recheada-com-bacon-e-queijo.html>