

ENROLADINHO DE QUEIJO FACINHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 lata de leite condensado
a mesma medida de água morna
5 colheres (sopa) de manteiga ou margarina.
3 ovos
2 pacotinhos de fermento biológico
900 g de farinha de trigo sem fermento

RECHEIO:

Recheio: Queijo mussarela cortado em fatias

CALDA:

Calda: 1 copo de água
1/2 copo de açúcar cristal
100g coco ralado (para polvilhar)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador o leite condensado, a água, a manteiga, os ovos e o fermento por cerca de 2 minutos ou até os ingredientes misturarem bem.

Despeje essa mistura em uma bacia e acrescente aos poucos a farinha de trigo.

Misture bem e sove até que a massa adquira uma característica de "liga", pois este é o ponto ideal.

Em seguida deixe a massa descansar por 30 minutos ou até que dobre de tamanho.

Após isso, sove novamente a massa.

RECHEIO:

Recheio: Corte um pedaço pequeno da massa, abra-o e corte em fatias.

Envolva os pedacinhos de queijo com as fatias da massa, tomando cuidado para não deixar espaços (para que o queijo não vaze).

Coloque em uma assadeira e em forno médio até que os enroladinhos fiquem dourados.

CALDA:

Calda: Misture a água e o açúcar em fogo médio até dar ponto de fio.

Pincele sobre os enroladinhos assados e cubra com coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41412-enroladinho-de-queijo-facinho.html>