

BAURU

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1/2 xícara de agua
1/2 xícara de leite
4 colheres (sopa) de óleo
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher rasa de sal
1 colher (sopa) rasa de açúcar
1/2 pacote de fermento biológico seco ou 15 g de fermento fresco

RECHEIO:

Recheio:mortadela
queijo

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque todos os ingredientes e misture até que a massa fique consistente.

Deixe descansar por 20 minutos, com a massa já descansada abra com o rolo e corte a massa em formatos de bauru coloque uma fatia de mortadela e queijo enrole e leve ao forno.

Se preferir acrescente no recheio rodelas de tomate, orégano e outros ingredientes de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42583-bauru.html>