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