

# ENROLADINHO DE QUEIJO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo  
2 tabletes de fermento biológico  
2 ovos  
1/2 copo de óleo  
1 copo de água morna  
1 copo de leite morno  
3 colheres de açúcar  
1/2 colher de sal  
queijo para recheio  
leite condensado (para besuntar)  
coco ralado (povilhar)  
1 gema ( para besuntar)

## MODO DE PREPARO

Adicione o leite, água, óleo, um pouco de farinha e o fermento, misture fazendo um mingauzinho.  
Em seguida o sal, o açúcar, e os ovos; vai acrescentando farinha aos poucos até o ponto de desgrudar das mãos.  
Sove bastante a massa.  
Divida em duas partes, cubra com um pano de prato úmido sem deixar encostar na massa e deixe descansar por 15 minutos.  
Abra a massa e faça tiras de aproximadamente 5 cm de largura, e enrole no queijo do tamanho que preferir.  
Besunte com a gema.  
Asse em forma untada com óleo, em forno preaquecido a 160°C, por aproximadamente 15 minutos.  
Besuntar com leite condensado e povilhar com coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43059-enroladinho-de-queijo.html>