

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 (polvilhar)
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 polvilhar com coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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