ROCAMBOLE DE QUEIJO E PRESUNTO DELICIOSO

INGREDIENTES

4 copos americanos de farinha de trigo

1 ovo inteiro

1 gema (para pincelar)

1 copo americano de leite meio morno

1/2 copo americano de óleo

2 fermento químico (fermento de pão)

1 pitada de sal à gosto

300 g de presunto

300 g de queijo muçarela

orégano a gosto

1 colher de sopa de requeijão - opcional

MODO DE PREPARO

Pegue uma bacia adicione a farinha de trigo, faça uma cova no meio da farinha e coloque 1/3 de leite morno e o fermento esfarelado, misture com um pouco de farinha até dissolver todo o fermento.

Após, coloque o restante do leite, o ovo, o óleo, o sal e misture com as mãos até a massa ficar homogênea.

Deixe descansar por 15 minutos.

Abra a massa com um rolo na espessura mais ou menos de 5 cm, coloque o queijo e o presunto salpique o orégano e por cima o requeijão, enrole a massa como rocambole, pincele um ovo por cima da massa enrolada, leve ao forno a 180º, por 30 minutos.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43585-rocambole-de-queijo-e-presunto-delicioso.html