ENROLADINHO SALGADO

INGREDIENTES

OUTROS INGREDIENTES:

Outros Ingredientes:1 gema para pincelar

Gergelim

Orégano

Parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Misturar a água, o leite, o açúcar e o fermento. Deixe descansar por pelo menos 20 minutos, para que fique fermentada.

Adicionar o sal, o azeite e dar ponto com a farinha.

Abrir a massa, cortar no tamanho desejado, rechear, enrolar.

Passar a gema e levar ao forno. Quando dourar, pode retira-ló do forno.

Depois é só servir e aproveitar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43941-enroladinho-salgado.html