ROCAMBOLE DA MARÍLIA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:Batata cozida amassada e carne moída refogada a gosto

Outros ingredientes podem ser usados no recheio, tais como frango desfiado, bacalhau, presunto etc.

MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes em uma bacia.

Misture-os.

Em seguida, amasse bem (massa mais mole).

Dividir a massa em duas partes iguais.

Abrir com um rolo.

Adicione o recheio de sua preferência.

Enrole a massa.

Passe as gemas batidas na parte de cima do rocambole.

Salpique o orégano a gosto.

Coloque em um tabuleiro apenas polvilhado com farinha.

Leve para assar em forno quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44225-rocambole-da-marilia.html