JOELHO DE TABULEIRO (QUEIJO E PRESUNTO)

INGREDIENTES

2 tabletes 15 g de fermento biológico fresco (para pão - aquele de que se guarda no congelador)

1 colher de sopa de açúcar

1,5 Kg de batatas cozidas e amassadas

1/2 tablete de margarina (40 g)

3 ovos

12 fatias de presunto

12 fatias de queijo

1,5 xícara de leite

2,5 xícaras de farinha de trigo

sal a gosto

orégano

queijo ralado

MODO DE PREPARO

Misture o fermento (temperatura ambiente) com o açúcar até desmanchar.

Quebrar um ovo e mexer bem com o garfo (para não ficar com cheiro de ovo).

Misture com o fermento desmanchado e reserve.

Cozinhe as batatas, escorra e amasse com o garfo.

Misture as batatas com a margarina e deixe esfriar.

Misturar as batatas amassadas (já fria) com o fermento.

Intercalar o trigo e o leite e ir misturando com uma colher de pau aos poucos.

Coloque sal a gosto (pouco - lembre-se que o recheio leva queijo).

A massa ficará fina e firme, porém ela gruda um pouco na mão.

Untar um tabuleiro com manteiga e pouca farinha de trigo.

Colocar metade da massa no tabuleiro.

Salpicar orégano.

Colocar uma camada de presunto.

Salpicar orégano.

Colocar uma camada de queijo.

Colocar a outra metade da massa.

Bater 2 ovos e colocar por cima da massa.

Salpicar om queijo ralado e orégano.

Deixar o tabuleiro dentro do forno (sem abri-lo) para descansar por cerca de 1 hora a 1 hora e meia - você verá que a massa vai crescer.

Retire o tabuleiro do forno.

Ligue o forno e deixe aquecer por cerca de 15 minutos.

Coloque o tabuleiro com a torta salgada para assar por cerca de 20-30 minutos a 180°C.

Deixe esfriar e solte as bordas do tabuleiro.

Corte em pedaços e delicie-se!

Obs: Você pode variar o recheio (queijo e presunto) por outros de sua preferência, sempre recheios secos (exemplos: frango com milho, camarão com catupiry, ricota com espinafre)

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44264-joelho-de-tabuleiro-queijo-e-presunto.html