

LANCHE AO FORNO DA LIA

INGREDIENTES

1 xícara de óleo
1 xícara de leite
40 g de fermento (de padaria)
2 ovos
1 colher rasa de sal
300 g de mussarela
300 g de presunto
Tomate, orégano, milho, ervilha, cebola de cabeça e azeitona a gosto
Farinha até dar ponto

MODO DE PREPARO

Antes de tudo faça uma salada simples.

Corte os tomates tipo vinagrete sem sementes, coloque o orégano, sal a gosto, milho, ervilha, azeitona e a cebola e outros ingredientes que preferir desde que fique uma salada seca.

Em um recipiente junte o óleo, o leite, o fermento, os ovos e a farinha até dar o ponto de massa de pão.

Depois de sovar bem a massa corte em 2 partes.

Estique uma parte e reserve a outra unte a forma com margarina e depois de esticada coloque a primeira parte da massa na forma.

Recheie com presunto mussarela a salada ao meio novamente mussarela e por último o presunto.

Repita o mesmo com a segunda parte da massa estique e coloque sobre o recheio.

Una as duas partes e se preferir pincele uma gema de ovo batida e leve para assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45015-lanche-ao-forno-da-lia.html>