

TRANÇA DE MORTADELA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 300 g de provolone em fatia

300 g de mortadela em fatias

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Colocar todos os ingredientes numa vasilha, misturar bem, sovar até ficar uma massa lisa.

Cubra com um pano e deixe fermentar por 20 minutos.

Abra a massa com um rolo, espalhe o recheio.

Feche em formato de rocambole bem apertado e corte, no sentido do comprimento em duas partes iguais.

Então entrelace cada uma destas partes de modo que se torne uma trança.

Coloque em assadeira polvilhada com farinha, disponha a manteiga em pedaços sobre a massa e leve ao forno quente 200°C por 40 minutos ou até que doure.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46381-tranca-de-mortadela.html>