

BROA RECHEADA

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 ovo inteiro

1 gema

3 colheres de sopa de óleo

1/2 xícara de chá de leite

1 colher de sobremesa de margarina

1 colher de chá de fermento em pó

2 tomates em rodelas

100 g de mussarela ralada

100 g de presunto ralado

1/2 peito de frango desfiado e temperado

sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture a farinha, ovo, o sal, o óleo, a margarina, o fermento e o leite.

Depois misture tudo com as mãos até a massa se soltar.

Abra a massa com um rolo, deixando-a bem esticada.

Recheie com a mussarela, o presunto, os tomates e o peito de frango.

Salpique o orégano.

Enrole como um rocambole feche as pontas .

Pincele com a gema e leve ao forno por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/47124-broa-rechada.html>