

# JOELHO DE QUEIJO E PRESUNTO

## INGREDIENTES

3/4 de xícara de leite  
50 g de fermento biológico fresco  
1/4 de xícara de manteiga derretida  
5 colheres de sopa de açúcar  
1 colher de sopa de sal  
mais ou menos 1/2 kg de farinha de trigo  
1 gema de ovo  
300 g de presunto  
300 g de queijo mussarela

## MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento com o açúcar e reserve.  
Aqueça o leite até que fique morno, misture com o fermento dissolvido e deixe descansar por 10 minutos.  
Acrescente a farinha, o sal e a manteiga (derretida e morna).  
Sove a massa até que não grude mais nas mãos, caso necessite acrescente mais farinha.  
O ponto da massa é quando está bem firme e a vasilha estiver limpa (sem restos de farinha).  
Divida a massa em pequenas porções, abra com um rolo e recheie com queijo e presunto.  
Disponha os salgados na assadeira e pincele com a gema.  
Leve para assar até que o mesmo fique dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47872-joelho-de-queijo-e-presunto.html>