ENROLADINHO DE FRIOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:30 g fermento biológico

1 colher de sopa de açúcar

1 xicara de chá de leite

½ xicara de chá de óleo

1 ovo inteiro

1 colher de café de sal (pode ser a gosto)

Farinha de trigo o suficiente

RECHEIO:

Recheio:250 g de frios variados ralados ou passados no processador (salame, mortadela, peito de peru, calabresa etc)

250 g de presunto ralado ou passado no processador

250 g muçarela ralada

4 tomate picados

1 cebola picada

Azeitona picada a gosto

Orégano

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Misture todos os ingredientes para que fique bem homogêneo.

MASSA:

Massa:Dissolva o fermento e o açúcar no leite. Junte o óleo, o ovo e o sal. Acrescente, aos poucos, a farinha de trigo e sove até que a massa se solte das mãos. Deixe descansar por uns 3 minutos, abra a massa bem fina em um retângulo e espalhe o receio deixando apenas 2 cm na borda sem recheio. Enrole como rocambole, corte em fatias de 3 cm, coloque e uma forma quadrada untada, pincele com gema, leve para assar em formo médio (200°C) preaquecido, até que fique dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49070-enroladinho-de-frios.html