

JOELHO SALGADO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 100 g de queijo picado

100 g de presunto picado

1/2 tomate picado

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Misturar o fermento com o açúcar, o óleo e o leite morno.

Mexer um pouco e colocar o resto dos ingredientes, misturar e deixar a massa descansar por 15 minutos.

Depois fazer bolinhas, esticá-las na mesa e rechear com o recheio de sua preferência, fechá-las e levar para assar em fôrma untada com óleo e farinha, em forno preaquecido em 250°C, até dourar dos dois lados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49852-joelho-salgado.html>