

JOELHO (LANCHE CARIOCA)

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo
50 g de fermento biológico
1 copo de leite morno
1/2 copo de óleo
sal a gosto
300 g de presunto
300 de queijo

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite morno (pode ser em um copo).

Em um recipiente coloque a farinha de trigo o óleo e de uma misturada, adicione o copo de leite (que foi dissolvido o fermento), misture até soltar do recipiente e das mãos. Deixa descansar por no mínimo 30 minutos (até a massa até crescer bastante).

Depois de descansada, a massa, abra na forma de um retângulo, corte em pedaços, coloque queijo e presunto.

Feche tipo rocambole cada um, pincele com um ovo levemente batido.

Coloque pra assar ate ficarem douradinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49990-joelho-lanche-carioca.html>