JOELHÃO

INGREDIENTES

RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de frango:tomates

2 cebolas

1/2 xícara de azeite

salsa e cebolinha

MODO DE PREPARO

Dissolver o açúcar com o fermento, acrescentar o óleo. a água, o ovo , o sal e a farinha peneirada aos poucos (cerca de 1 kg e 200 g de trigo).

Sove bem a massa.

Quanto mais sovar a massa é melhor, não precisa bater, e só rasgar a massa, depois deixe descansar por 20 minutos, ou até dobrar de volume.

Quando abrir colocar o minímo de farinha.

Abra a massa e recheie, faça cachorro quente de forno individual, joelho etc.

Para colocar requeijão cremoso no recheio, coloque pequenas porçõesem papel alumínio e leve para congelar, depois é só colocar junto com o recheio

Para congelar pré-asse por cerca de 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50345-joelhao.html