ENROLADINHO DE PASTEL

INGREDIENTES

2 pacotes de massa para pastel pequeno

150 g queijo mussarela,

150 g de presunto

2 gemas batidas (se necessário misture um pouquinho de agua).

1 pacote queijo ralado

palito de dente

MODO DE PREPARO

Abra as massas de pastel.

Recheie com um pedaço de queijo e presunto. Corte cada fatia em 4 partes, do modo que fique dentro da massa.

A espesurra você é quem decide, bem ou pouco recheado.

Enrole como rocambole.

Prenda o enrolado com palito de dente.

Passe o enroladinho na gema batida e no queijo ralado.

Coloque numa forma untada.

Assim sucessivamente, um ao lado do outro.

Asse em formo médio até dourar.

Sirva em seguida.

Você pode preparar com antecedência e assar um pouco antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50430-enroladinho-de-pastel.html