RISOLES LIGHT DE QUEIJO COM ESCAROLA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:50 g de fermento biológico

25 ml de óleo

1 xícara de chá de leite desnatado morno

1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo

1 colher de café de sal

1 xícara de chá de farinha de trigo integral

RECHEIO:

Recheio:2 colheres de sopa de azeite

1 cebola picada

2 tomates picados

pimenta síria a gosto

1 alho poró

200 g de mussarela light em tiras

1 maço de escarola em tiras

1 colher de café de sal

salsinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Retire a massa da geladeira.

Faça bolinhas e abra a porção na palma da mão e recheie com cerca de 1 colher de sobremesa. Feche e faça um formato de meia lua. Deixe crescer por 20 minutos. Asse no forno médio por cerca de 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50496-risoles-light-de-queijo-com-escarola.html