BOLINHA DE PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:100g de fermento biológico

1 colher (sopa) de açucar

1 colher (sopa) de sal

2 copos (americano) de leite

1/2 copo (americano) de óleo

1 kg de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:200 g de mussarela

200 g de presunto

1 colher (sobremesa) de orégano

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Na tigela, coloque o fermento e o açúcar.

Misture bem, até diluí-lo por completo.

Acrescente o sal e o leite morno.

Por cima, despeje o óleo e mexa muito bem.

Adicione a farinha de trigo, sempre aos poucos.

Mexa, a princípio, com a colher.

Em seguida, disponha a massa sobre uma mesa enfarinhada.

Sove-a, rasgando a massa até desgrudar das mãos.

Se for necessário, acrescente um pouco mais de farinha de trigo.

Modele bolinhas de massa, com 2 cm aproximadamente.

RECHEIO:

Recheio:Em uma tigela grande, coloque o queijo ralado em ralo grosso.

Adicione o presunto, também ralado.

Junte o orégano e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Abra bolinhas de massa nas mãos.

No meio, coloque punhados de recheio. Se desejar, use uma colher das de sobremesa como medida.

Junte a massa formando uma bolinha.

Role-a sobre as mãos, modelando-a.

Passe o ovo batido, com o auxílio do pincel culinário.

Leve para assar, em forma untada e enfarinhada em forno preaquecido a 180ºC, por 20 minutos aproximadamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51376-bolinha-de-presunto-e-queijo.html