ROSCA DE QUEIJO PARMESÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos inteiros

50 g de fermento fleschman

½ xícara (chá) de óleo

½ xícara (chá) de leite morno

1 coher (chá) de açúcar

1 colher (sobremesa) de sal

Cerca de 600 g de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:1 lata de creme de leite sem soro

100 g de margarina ou manteiga

250 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Dissolver o fermento no leite, misturar com os ingredientes da massa e sovar bem, dividir em duas partes.

Abrir com o rolo, espalhar o recheio e enrolar como rocambole.

Cortar fatias de aproximadamente 7 cm, e colocar em pé em forma de buraco. Deixar crescer até dobrar o tamanho, pincelar com gema de ovo, polvilhar com queijo parmesão ralado e orégano. Levar ao forno por 20 a 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51593-rosca-de-queijo-parmesao.html