ROCAMBOLE DE CEBOLA

INGREDIENTES

2 cebolas médias

1 kg de farinha de trigo

2 ovos

2 tablete de caldo de galinha

1 copo de 200 ml de óleo

1 colher de sal e 1 de açúcar

60 g de fermento

1/2 litro de leite morno

300 g de queijo

300 g de presunto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande coloque a farinha e a espalhe.

No liquidificador coloque as cebolas cortadas em cubos, ovos, caldo de galinha (pode quebrar para dissolver melhor, o óleo, e colher de sal e de açúcar e o fermento.

Bata tudo no liquidificador por 5 minutos até que esteja tudo bem batidinho.

Na vasilha que está a farinha despeje e pode começar a misturar e aos poucos acrescente o leite morno, deixe um pouco mole, passando óleo para que solte da tigela.

Quando ela estiver sem grudar divida em 3 partes.

Passe óleo na mesa e espalhe a massa com as mãos, até ficar quadrada.

Recheie com queijo e presunto e enrole como rocambole.

Pincele com ovo e jogue orégano.

Leve ao forno preaquecido até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51914-rocambole-de-cebola.html