

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.

Passa 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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