

SUICINHO QUENTE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 kg de farinha de trigo
2 batatas cozidas e espremidas
1 e 1/2 tablete de fermento biológico (15 g)
1 colher de sobremesa rasa de açúcar
1 copo de leite morno (copo de requijão)
2 ovos
150 g de margarina

RECHEIO:

Recheio: 300 g de mussarela
300 g de presunto
1 lata de creme de leite sem soro gelada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misturar todos os ingredientes em uma bacia com as mãos.
Deixar descansar por aproximadamente duas horas, até dobrar de volume.
Reserve.

RECHEIO:

Recheio: Tempere o creme de leite com uma pitada de sal.

MONTAGEM:

Montagem: Depois da massa descansada unte uma forma com margarina e forre a forma com a massa.
Coloque uma camada de presunto, uma de mussarela e outra de creme de leite (uma camada bem recheada).
Cubra o recheio com o restante da massa e pincela uma gema em cima.
Leve para assar em forno a 180°C por aproximadamente 40 minutos.
Sirva ainda quente.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52847-suicinho-quente.html>