

# 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>