

TROUXINHA DE PRESUNTO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: quatrocentos gramas de farinha de trigo

três colheres de (café) de fermento em pó

uma colher (café) de sal

uma xícara e um terço (chá) de leite

duas colheres (sopa) de margarina

RECHEIO:

Recheio: 250 g de presunto moído

1 colher (sopa) de margarina

2 tomates sem sementes picados

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, peneire e a farinha com o fermento e o sal. Acrescente a margarina e, depois, junte o leite aos poucos, sovando até obter uma massa lisa e macia, fácil de abrir. Deixe descansar por meia hora.

Junte o presunto, a margarina e o tomate e misture bem.

Abra a massa com um rolo sobre uma superfície lisa até atingir 2 a 3 mm de espessura e corte-a em quadrados de aproximadamente 12 cm.

Disponha um pouco de recheio no centro de cada quadrado e junte as quatro pontas, formando uma trouxinha.

Coloque em uma forma enfarinhada e leve ao forno médio (200°C) preaquecido por cerca de 20 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53990-trouxinha-de-presunto.html>