

ROCAMBOLE ÁGUA NA BOCA

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 5 colheres (sopa) de leite
- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 ovos
- 1 gema
- 1 colher (sopa) de óleo de oliva
- 2 tomates sem sementes cortados em cubinhos
- 200 g de queijo mussarela ralado
- 200 g de presunto cortado em tirinhas
- Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o queijo, o presunto e o tomate em uma vasilha e, em seguida, polvilhe com orégano e azeite de oliva a gosto. Reserve.

Em outra vasilha, coloque a farinha de trigo, o fermento em pó, o sal, o leite, a margarina e os ovos, misture com as mãos até obter uma massa homogênea, ou até que desgrude das mãos. Polvilhe uma superfície limpa e seca com farinha de trigo e abra a massa com um rolo de macarrão ou com uma garrafa sem rótulo e bem limpa, de forma a atingir o comprimento de, aproximadamente 30 cm.

Espalhe o recheio reservado sobre a massa e enrole como rocambole, fechando bem as pontas.

Coloque em uma forma grande retangular, untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo. Coloque a gema em um recipiente pequeno e utilize-a para pincelar a parte superior do rocambole. Leve ao forno preaquecido a 200°C por 25 minutos ou até dourar.

Se preferir, polvilhe queijo ralado sobre o rocambole antes de levar para assar.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54600-rocambole-agua-na-boca.html>