

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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