ENROLADO DA VOVÓ LOURDES

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:Salame fatiado bem fino (dá mais sabor que presunto)

Mussarela fatiada

Molho de tomate (tomate, cebola, pimentão) frio

MODO DE PREPARO

Misturar o leite e o óleo e amornar.

Dissolver o fermento no leite/óleo.

Em uma bacia colocar a farinha, adicionando o óleo/leite e sovar até dar o ponto (lisa, mais para mole que dura).

Deixar crescer por 2 horas.

Abrir a massa aos pedaços.

Colocar os recheios espalhados de forma a preencher toda massa.

Enrolar.

Untar bem o tabuleiro.

Pincelar as gemas.

Assar fogo alto.

Dica: cuidado com recipiente, ao assar irá dobrar de tamanho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56002-enrolado-da-vovo-lourdes.html