

# JOELHO RECHEADO SUPER DELICIOSO! MASSA FOFINHA, RECHEIO PERFEITO!

## INGREDIENTES

Massa:

1 copo de leite morno  
30 g de fermento para pão  
1 colher sopa rasa açúcar  
1 colher chá de sal  
1/2 copo de óleo  
1/2 kg de farinha de trigo (mais ou menos)

Recheio:

Queijo

Presunto Dissolve o fermento com o açúcar. Colocar o óleo o leite e todos os ingredientes. Deixar descansar por 15 minutos.

Faça bolinhas pequenas. Depois abra a massa e recheio com uma fatia de queijo e outra de presunto. Enrole como rocambole e pincele com gema. Leve ao forno até dourar.

## MODO DE PREPARO

Dissolve o fermento com o açúcar. Colocar o óleo o leite e todos os ingredientes. Deixar descansar por 15 minutos.

Faça bolinhas pequenas. Depois abra a massa e recheio com uma fatia de queijo e outra de presunto. Enrole como rocambole e pincele com gema. Leve ao forno até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13347-j Joelho-recheado-super-delicioso-massa-fofinha-recheio-perfeito.html>