

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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