

JOELHO ASSADO DE 15 MINUTOS! FÁCIL, RÁPIDO E DELICIOSO!

INGREDIENTES

1 copo de leite morno.
30 g de fermento de pão.
1 colher rasa de açúcar.
1 colher de chá de sal.
1/2 copo de óleo.
1/2 kg de farinha de trigo.
Recheio
250 g de queijo mussarela.
250 g de presunto.

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.

Imprimir receita

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14497-joelho-assado-de-15-minutos-facil-rapido-e-delicioso.html>