

# 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>