

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

©2025 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>