

ENROLADINHO RECHEADO DA SANDRA, MASSA DELICIOSA E RECHEIO PERFEITO!

INGREDIENTES

MASSA:

1 kg de farinha de trigo

2 tabletes de fermento biológico

2 ovos

1/2 copo de óleo

1 copo de água morna

1 copo de leite morno

3 colheres de açúcar

1/2 colher de sal

queijo para recheio

leite condensado (para besuntar)

coco ralado (polvilhar)

1 gema (para besuntar)

MODO DE PREPARO

Adicione o leite, água, óleo, um pouco de farinha e o fermento, misture fazendo um mingauzinho.

Em seguida o sal, o açúcar, e os ovos; vai acrescentando farinha aos poucos até o ponto de desgrudar das mãos.

Sove bastante a massa.

Divida em duas partes, cubra com um pano de prato úmido sem deixar encostar na massa e deixe descansar por 15 minutos.

Abra a massa e faça tiras de aproximadamente 5 cm de largura, e enrole no queijo do tamanho que preferir.

Besunte com a gema.

Asse em forma untada com óleo, em forno preaquecido a 160°C, por aproximadamente 15 minutos.

Besuntar com leite condensado e polvilhar com coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15271-enroladinho-recheado-da-sandra-massa-deliciosa-e-recheio-perfeito.html>