ENROLADINHO ROMEU E JULIETA DE 15 MINUTOS, DELICIOSO!

INGREDIENTES

MASSA:

1 kg de farinha de trigo

500 ml de leite morno

2 ovos

2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga

7 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

10 g (1 saquinho) de fermento biológico seco

RECHEIO:

1/2 kg de mussarela (cortada em palitos)

1/2 kg de goiabada (cortada em palitos)

CALDA:

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de leite

1 xícara de água

COBERTURA:

200 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Misture a farinha com o fermento e acrescente o restante dos ingredientes.

Amasse até obter uma massa lisa e homogênea.

Deixe descansar por 30 minutos.

CALDA:

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até começar a engrossar, reserve.

MONTAGEM:

Abra a massa com a ajuda de um rolo (não muito fina) e corte em fatias de cerca de 2 cm de largura.

Pegue um pedaço de mussarela e um de goiabada e enrole-os com a massa, tendo o cuidado de não deixar aberto para o recheio não sair.

Coloque os enroladinhos em uma forma e deixe crescer por 10 minutos.

Leve para assar por mais ou menos 15 minutos, ou até começar a dourar.

Coloque os enroladinhos na calda, deixe que absorva um pouco, tire e passe no coco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/15463-enroladinho-romeu-e-julieta-de-15-minutos-delicioso.html