

JOELHO CASEIRO DE 15 MINUTOS COM MASSA FÁCIL E DELICIOSA!

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de fermento biológico seco
2 colheres (sopa) de sal
500 ml de água morna
1/2 xícara de óleo
1,5 kg de trigo (em média)
Recheio
200 g de mussarela (aproximadamente)
200 g de presunto (aproximadamente)
3 gemas para pincelar
orégano a gosto
gergelim a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma bacia adicione os ingredientes secos menos o trigo
Depois, despeje a água morna e o óleo e misture com as mãos para não deixar bolinhas
Adicione o trigo aos poucos até a massa começar a descolar das mãos
Leve para uma bancada e sove bem por 10 minutos
Deixe descansar por 15 minutos
Abra a massa em uma tira com espessura de 30 cm
Coloque o recheio no meio da massa
Pincele as bordas e dobre metade até o meio e o outro lado para cima
Corte em espessuras de dois dedos e pincele com a gema
Decore com orégano e o gergelim
Deixe descansar por alguns minutos.
Quando dobrar de tamanho, leve ao forno preaquecido a 180º C por 20 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15624-joelho-caseiro-de-15-minutos-com-massa-facil-e-deliciosa.html>