

AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO 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

©2026 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>