

MASSA PARA JOELHO DE PADARIA

INGREDIENTES

Massa

500 g de farinha de trigo sem fermento

1 e 1/2 xícara de água

1/2 xícara de óleo

15 g de fermento biológico seco (saquinho)

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

1/2 colher (sopa) de sal

1/2 colher (sopa) de açúcar

gema para pincelar

Recheio

Calabresa, frango, queijo e presunto, requeijão cremoso ou qualquer ingrediente da sua preferência.

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, menos a farinha

Sove a massa por uns 10 minutos ou até que fique bem homogênea

Abra a massa em uma bancada, recheie e faça tipo um rocambole

Pincele com as gemas

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2624-massa-para-jelho-de-padaria.html>