

ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO FÁCIL DA VERINHA

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo tradicional (sem fermento)
- 1 copo de iogurte Natural (170 g)
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- queijo e presunto a gosto
- farinha extra para sovar e chegar no ponto (cerca de 1/2 xícara)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, o fermento, o iogurte e misture bem

Corte a massa em 8 partes iguais pequenas e abra com um rolo de forma que fique fino, mas sem rasgar

Acomode farias de queijo e presunto e enrole bem como um rocambole

Acomode em uma forma untada e enfarinhada e leve para assar em forno preaquecido a 180° C por cerca de 30 minutos ou até dourar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4436-enroladinho-de-presunto-e-queijo-facil-da-verinha.html>