JOELHO ITALIANO

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

Adicione o trigo aos poucos até a massa começar a descolar das mãos

Deixe descansar por 15 minutos

Coloque o recheio no meio da massa

Corte em espessuras de dois dedos e pincele com a gema

Deixe descansar por alguns minutos

Quando dobrar de tamanho, leve ao forno preaquecido a 180º C por 20 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/5723-joelho-italiano.html