

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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