



Enroladinho de Presunto e Queijo Assado

www.receitasdafia.com/receitas/enroladinho-de-presunto-e-queijo-assado

Delicie-se com nosso Salgado de Presunto e Queijo! Uma combinação clássica que conquista paladares. Uma ótima opção para seu lanche da tarde!

 90 min

 14 unidades

Ingredientes

- 300 ml de [leite](#) morno
- 10 g de [fermento biológico](#) seco
- ½ xícara (chá) de óleo
- 2 colheres (sopa) de [açúcar](#)
- 500 g de [farinha de trigo](#)
- 100 g de [presunto](#) (fatiado)
- 100 g de [mussarela](#) (fatiada)
- 1 [gema](#) para pincelar
- [Gergelim](#) ou [orégano](#) para decorar

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture o leite morno, fermento, óleo e açúcar.
2. Adicione a farinha gradualmente, misturando até formar uma massa que desgrude das mãos.
3. Transfira a massa para uma bancada e sove por cerca de 5 minutos.
4. Coloque a massa em um recipiente, cubra com um pano e deixe descansar em local quente até dobrar de tamanho.
5. Divida a massa em duas partes e abra cada uma com um rolo.
6. Recheie as partes colocando as fatias de presunto e mussarela no centro, de cima a baixo.
7. Feche as massas, cobrindo o recheio, e corte os pedaços dos rolinhos na horizontal.
8. Disponha os rolinhos em uma assadeira, pincele uma gema de ovo e salpique o gergelim ou orégano.
9. Leve ao forno a 180° graus por cerca de 25 minutos.
10. Sirva e saboreie estes deliciosos rolinhos de presunto e queijo!