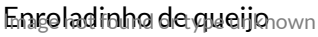
Enroladinho de queijo

www.receitasdafia.com/receitas/enroladinho-de-queijo

Vamos lançar um desafio: Tente comer um só...



40min 10 porções

Ingredientes

- 01 pacotinho de fermento biológico seco (10 grs)
- 3 colheres de margarina ou manteiga
- 3 colheres de açucar
- uma pitada de sal.
- 01 xícara de chá de leite morno.
- 2 ovos
- farinha de trigo até dar o ponto
- 1 gema de ovo para pincelar
- queijo minas ou muçarela cortado em tiras para rechear

Modo de Preparo

1. Em uma bacia, coloque o fermento biológico seco, o açúcar, o sal e o leite morno e misture até dissolver o fermento
2. Acrescente a manteiga e misture
3. Adicione os ovos e em seguida a farinha
4. Sove a massa até que ela desgrude das mãos, mas não fique muito dura
5. . Leve a massa para descansar até dobrar de volume
6. Abra a massa e corte tiras que serão enroladas em volta do queijo, fazendo o enroladinho
7. Feche bem as pontas do enroladinho para o recheio não vazar
8. Leve os enroladinhos para uma assadeira untada, pincele com a gema por cima de cada um e deixe descansar por 15 minutinhos
9. Enquanto eles descansam pre aqueça o forno a 200°
10. Leve os enroladinhos ao forno por 30 minutos ou até ficarem dourados por cima