



RECEITAS DA FIA

Joelho

www.receitasdafia.com/receitas/joelho

Essa receita é um salgado delicioso que é conhecido no Rio de Janeiro como joelho, mas em outras partes do Brasil tem diversos nomes. Vai super bem no café da manhã e no lanche da tarde!

Joelho not found or type

 95 min

 14 porções

Ingredientes

- 1 envelope de [fermento seco](#)
- 1 1/2 de [leite](#) morno
- 100 g de [margarina](#)
- 2 [ovos](#)
- 2 colheres (sopa) cheia de [açúcar](#)
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 830 g de [farinha de trigo](#)
- 14 fatias de [presunto](#)
- 28 fatias de [mussarela](#)
- 2 ovos batidos
- Orégano a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, coloque 1 envelope de fermento seco, o leite morno e misture até dissolver o fermento.
2. Adicione a margarina, os ovos, o açúcar e o sal e misture bem.
3. Aos poucos vá adicionando a farinha de trigo e misture até formar uma massa lisa, homogênea e que não grude nas mãos.
4. Deixe descansar por 30 minutos.
5. Divida a massa em 2 partes e com um rolo, abra uma parte da massa formando um retângulo bem grande, de cerca de 100 centímetros por 16 centímetros.
6. No centro do retângulo, coloque metade das fatias de presunto, uma ao lado da outra, depois coloque sobre as fatias de presunto 7 fatias de queijo e mais 7 fatias de queijo enroladas, sobre cada fatia de mussarela.
7. Pincele na borda 1 ovo batido e enrole a massa no sentido do comprimento até enrolar toda a massa.(deixe o final da borda para baixo).
8. Com uma faca, corte a massa em pedaços, cerca de 11 centímetros, deixando cada pedaço com o presunto e o queijo.
9. Coloque em uma assadeira polvilhada com farinha de trigo, pincele 1 ovo batido e salpique orégano, deixe dobrar de tamanho, cerca de 40 minutos.
10. Repita o mesmo procedimento com a outra metade de massa.
11. Leve para assar em forno alto pre aquecido a 200 graus por cerca de 20 minutos ou até dourar.
12. Retire do forno e deixe esfriar e sirva em seguida.