

LANCHE SALGADO MUITO RÁPIDO

[Jane Loures](#)

Published on Oct 24, 2016

DELÍCIA DE RECEITA,MUITO FÁCIL DE FAZER..

INGREDIENTES:

- 200 grs de presunto
- 200 grs de mussarela
- Orégano à vontade
- 1 rolinho de massa para pastel(400 grs)

USAREMOS TAMBEM:

- 1 copo de leite comum
- 1 copo de farinha de rosca
- 2 colheres(sopa)de queijo parmesão ralado.

MODO DE FAZER

Em uma tigela,misturamos a farinha de rosca no queijo parmesão ralado.

Reservamos.Montamos os salgadinhos conforme mostrado no vídeo.Passamos na farinha de rosca misturada com o queijo ralado.

Fritamos os salgadinhos.Está pronta nossa receita muito fácil e rápida de fazer.

DICAS DA RECEITA:

*Podemos fazer esta receita no forno.

*Não deixar queijo para fora na hora de enrolar.

*Apertar bem as pontas,para não abrir.

*Testar a temperatura do óleo(óleo quente pode abrir a massa).

*Para congelar:

Coloque os salgadinhos empanados, sem fritar, em uma assadeira(sem deixar que um encoste no outro) e leve ao freezer até que fiquem parcialmente congelados.

Transfira para sacos plásticos, próprios para congelamento e leve ao freezer novamente.

Retire do freezer e frite em óleo quente até que fiquem dourados.

Duram por até 3 meses congelados.

Até o próximo vídeo. Abraços.
JANE MARIA LOURES
CAIXA POSTAL 113
CEP 36001-970
JUIZ DE FORA - MINAS GERAIS

<https://www.youtube.com/watch?v=ozRfT6SEMTC&feature=youtu.be>

São Paulo, SP, 31 Dezembro de 2016
Mkmouse