

Enroladinho de Presunto e Queijo

Por: [Gisele Souza](#) | Em: [Lanches](#), [Receitas](#), [Vídeos](#)



Enroladinho, **Misto** ou **Joelho**? Qual o nome desse “salgado” aí na sua cidade?

Eu conheço como **Enroladinho** e sempre era meu escolhido na cantina da escola ou no boteco mais perto, afinal se pensar bem é um pão com queijo e presunto né?

Então acho que essa é uma ótima opção de **lanchinho** para levar para escola, faculdade e até para o trabalho.

Sem contar essa massa leva só **3 ingredientes** e é feita com Fermento Químico em Pó, ou seja: Não precisa esperar para crescer e nem sovar... e sovar...

Enroladinho de Presunto e Queijo

Tipo da Receita: Lanche

Nível: Fácil

Rendimento: +ou- 4 Unidades

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de Farinha de Trigo Tradicional (s/ fermento)
- 1 Copo de iogurte Natural (170g)
- 1 colher (sopa) de Fermento Químico em Pó
- Queijo e Presunto (a gosto)
- + Farinha Extra para sovar e chegar no ponto (cerca de ½ xícara)

Instruções

1. Em uma tigela coloque a farinha de trigo, fermento, iogurte e misture bem, assim que a massa começar a ficar pesada, acerte o ponto com um pouco de farinha até que a massa pare de grudar nas mãos.

2. Corte a massa em 4 Partes Iguais e abra com um rolo de forma que fique fino, mas sem rasgar.
3. Acomode farias de Queijo e Presunto e enrole bem como um rocambolé, feche as pontas e se necessário retire o excesso de massa com uma faca.
4. Acomode em uma forma untada e enfarinhada e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos ou até dourar.

Observações

FARINHA:

Eu não testei 100% integral, mas não vejo nenhum motivo para não fazer ½ e ½ assim não fica tão pesado e com + fibras.

RECHEIO:

Claro que pode fazer com outros recheios, mas não use recheios com molhos

ok?

ABRIR A MASSA:

A massa precisa ser aberta de forma que fique fina, mas não muito para que não rasgue.

Se sua massa ficar muito grossa vai acabar tendo muita massa e isso não é legal.

SAL:

Claro que você pode por sal na massa, e até outros temperos para deixar mais saborosa, aqui achei legal fazer uma massa neutra para que você possa usar até com um recheio doce como uma nutella ou geleia por exemplo.

http://receitasdeminuto.com/enroladinho-de-presunto-e-queijo/?utm_source=feedburner&utm_medium=feed&utm_campaign=Feed%3A+ReceitasDeMinuto+%28Receitas+de+Minuto%29

São Paulo, SP, 30 Abril de 2017

Mkmouse



Receitas
De Minut 