

Caracóis de Presunto e Queijo

- 🕒 Tempo: 15 porções
- 🕒 Serve: 1 hora
- 💬 Dificuldade: Médio



Ingredientes:

Massa

2 colheres (sopa) de Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff
1 copo de leite morno
15 g de fermento biológico
1 colher (sopa) de açúcar
100 ml de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff
1 colher (sobremesa rasa) de sal
½ kg farinha de trigo (suficiente para amassar)

Recheio

4 tomates maduros
100 g de azeitonas picadas
200 g de queijo prato
200 g de presunto
1 cebola picada
1 colher de orégano
30 ml de Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff para pincelar

Modo de preparo:

Massa

Dissolva o fermento no açúcar e misture o leite. Coloque os 100 ml de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff, o sal, a Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff e a farinha peneirada aos poucos. Misture e sove a massa até desgrudar das mãos e estar macia. Deixe descansar por 30 minutos em uma vasilha coberta por um pano ou até dobrar de volume.

Recheio

Pique todos os ingredientes em cubinhos e misture tudo. Divida a massa em dois e abra cada parte com o rolo e passe margarina por toda a superfície. Dobre em três partes. Abra novamente a massa e repita o mesmo processo por mais 2 vezes. Abra novamente a massa com uma espessura de 0,5 centímetro. Corte-a em quadrados e depois em triângulos.

Montagem

Recheie com presunto e queijo. Enrole e coloque em uma assadeira untada e enfarinhada. Pincele com Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff e polvilhe com queijo ralado e leve para assar.