

BISCOITO ENROLADINHO COM GELEIA

INGREDIENTES

3 copos de farinha
1/2 colher (sopa) de fermento
1/2 colher (sopa) de sal
1 copo de manteiga sem sal
1 copo de açúcar
1 ovo
1 colher (sopa) de raspas de laranja
2/3 copo de geleia
açúcar para polvilhar

MODO DE PREPARO

Misturar em um tigela grande a farinha, fermento e sal
Bater a manteiga e o açúcar até obter uma mistura homogênea
Em seguida, adicione o ovo e as raspas de laranja
Adicione na batedeira a mistura de farinha e continue batendo
Envolve a massa em um plástico e leve para a geladeira por uma hora
Após este tempo, abra a massa sobre uma superfície enfarinhada até formar um retângulo (apare as sobras se necessário)
Aplique a geleia sobre a massa, para facilitar, aqueça um pouco a geleia
Enrole a massa para formar o rocambole
Corte os enroladinhos em disquinhos de menos de 1 cm e posicione em uma forma untada
Assar por aproximadamente 12 minutos em forno preaquecido a 160

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12245-biscoito-enroladinho-com-geleia.html>