

Receitas da Cleo Herrera 

ROCAMBOLE SALGADO



INGREDIENTES

- 1/2 Kg de farinha de trigo peneirada;
- 1 Copo de leite;
- 50 Gramas de fermento biológico;
- 1 Ovo;
- 1 Xícara de café de azeite;
- Sal a gosto



RECHEIO

Primeiro Recheio

- 1 Peito de frango desfiado;
- 1 cream cheese ou requeijão;
- Azeitona a gosto

Segundo Recheio

- 300 Gramas de presunto;
- 300 Gramas de queijo;
- 3 Tomates picados;
- Azeitona a gosto

MODO DE PREPARO

- Dissolva o fermento no ovo e sal;
- Misture todos os ingredientes;
- Deixe descansar por 2 horas;
- Depois abra a massa e recheie;
- Leve ao fogo pré-aquecido em 180 graus por aproximadamente 20 minutos ou até dourar;

