

Como fazer Rocambole de Pizza!



Eu amo pizza e não importa o formato. É maravilhosa de qualquer jeito.

Hoje vou passar uma receita super fácil que é da d. Cristina, minha mãe e é super deliciosa.

Ingredientes:

- 03 xícaras de farinha de trigo
- 100g de margarina
- 02 ovos inteiros
- 30g de fermento Fleischman
- Leite morno
- Sal a gosto



Modo de fazer:

- Desmanchar o fermento em um pouco de leite morno (aqui não tem a quantidade certo, com diz minha mãe “é o olho”!
- Juntar os outros ingredientes e misturar muito bem e deixe a massa crescer até dobrar de tamanho.
- Dividir em duas parte.
- Abrir com o rolo (massa fina, se conseguir). Distribuir o recheio que escolheu e enrolar como rocambole.
- Colocar em uma assadeira untada e farinhada e pincelar com uma gema.
- Levar ao forno médio por 40 minutos e está pronta essa delícia