

---

## PIZZELA ROCAMBOLE

### INGREDIENTES

- 300ml de água
- 2 ovos
- 150ml de azeite
- 60g de margarina
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 750g de farinha de trigo
- 3 tabletes de fermento biológico (15g cada)

Ingredientes do recheio:

- 500g de mussarela ralada
- 200g de queijo cremoso
- molho de tomate a gosto
- 1 tomate picado
- 2 tomates fatiados
- 200g de peito de peru picado
- orégano a gosto

### MODO DE FAZER

1) Numa tigela, misture leite, ovos, azeite, margarina, açúcar refinado, sal, farinha de trigo e fermento biológico. Misture, sovando bem, até que a massa desgrude das mãos. Divida a massa em 2 porções. Numa superfície lisa e enfarinhada, abra as duas porções com o auxílio de um rolo. Numa assadeira retangular untada com óleo, faça camadas da seguinte forma: 1) Forre o fundo com uma porção de massa

2) Espalhe o molho de tomate por cima da massa e leve para o forno, pré asse por 5 minutos. Retire a placa do forno e deixe esfriar, aplique o requeijão, o peito de peru, a mussarela, os tomates picados e enrole o rocambole, cubra com requeijão e mussarela, decore com fatias de tomate e leve para gratinar no forno 180°

<http://www.casadecarnesvilapires.com.br/>