ENROLADINHO DE SALSICHA CROCANTE, DELICIOSO!

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

1 xíc (chá) de água (tamanho 240ml)

½ xíc (chá) de leite

1 col (sopa) de manteiga

1 e ½ xíc (chá) de farinha de trigo

1 col (café) de sal

• PARA O RECHEIO:

500g de salsicha

Água para ferver

PARA EMPANAR:

1 ovo batido

1 xíc (chá) de farinha de rosca

Óleo para fritar

Material extra: papel toalha

MODO DE PREPARO

PARA O RECHEIO:

Em uma panela com água fervente, coloque as salsichas e ferva por cerca de 5 minutos em fogo alto.

Escorra e corte as salsichas no tamanho desejado.

PARA A MASSA:

Pegue uma panela e coloque a água, o leite, o sal, a manteiga e a pimenta. Leve ao fogo alto e deixe ferver.

Assim que levantar fervura, coloque em fogo baixo e adicione toda a farinha de uma vez só.

Com uma colher de pau, incorpore os elementos.

Assim que desgrudar do fundo da panela, transfira a massa da panela para uma superfície e trabalhe com as mãos, fazer movimentos circulares, por cerca de 5 minutos, até a massa esfriar.

Pegue pequenas porções de massa, do tamanho do bolas de ping-pong.

Abra círculos com as mãos e coloque um pedaço de salsicha dentro.

Feche, retirando todo o ar e moldando o formato de um croquete.

Passa no ovo batido e empane cada enroladinho na farinha de rosca.

Coloque o óleo em uma panela e leve ao fogo médio para aquecer.

Depois de aquecido, frite os salgadinhos até dourar.

Coloque tudo sobre um papel toalha para que o excesso de óleo seja absorvido. Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13356-enroladinho-de-salsicha-crocante-delicioso.html>