

ENROLADINHO DE SALSICHA IGUAL DE PADARIA, ESSA MASSA É MUITO LEVE, MACIA E SABOROSA!

INGREDIENTES

- 30g de fermento biológico para pão
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 xícara de leite morno
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 ovo
- 600 g de farinha de trigo
- 300 g de salsicha cortadas em 3 e aferventadas
- 1 gema com azeite para pincelar

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento biológico com o açúcar até ficar líquido.

Adicione o leite, o sal e o ovo.

Misture bem.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos, até a massa ficar com ponto de enrolar e bem lisa e homogênea.

Abra a massa com o rolo e corte em tiras.

Enrole a massa na salsicha.

Pincele com a gema e com azeite.

Asse em forno quente até dourar.

Sirva com catchup.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13476-enroladinho-de-salsicha-igual-de-padaria-essa-massa-e-muito-leve-macia-e-saborosa.html>