

ROLINHOS DE HOT-DOG ASSADOS, LANCHINHO RÁPIDO E FÁCIL!

INGREDIENTES

- 1 tablete de fermento de 15g
- 1/2 xícara de leite morno
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de tempero em pó para aves
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 ovo
- 3 xícara de trigo ou até dar o ponto
- 1 gema para pincelar
- Salsichas cortadas ao meio ou mini salsichas

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite, acrescente o açúcar, o tempero, a manteiga e o ovo.

Em uma tigela coloque a farinha de trigo aos poucos e misture com as pontas dos dedos para evitar o calor das mãos, até obter uma mistura homogênea.

Cubra e deixe descansar por 1 hora aproximadamente.

Trabalhe a massa por uns 5 minutos. Retire pequenas quantidades da massa abra com o dedo até formar um disco embrulhe a salsicha e feche.

Se quiser use gema para não abrir que serve como uma cola.

Coloque no tabuleiro untado e logo em seguida pincele com gema.

Pode-se colocar óleo na gema para escorrer mais fácil.

Asse em forno pré-aquecido médio por 30 minutos ou até dourar.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Dica: se quiser pode polvilhar sementes de gergelim por cima e até abrir um pouco a salsicha e colocar pedaços de pimentão e bacon dentro antes de enrolar a massa. Para evitar que a salsicha escureça pode dar uma pré-fervida e secá-las.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13909-rolinhos-de-hot-dog-assados-lanchinho-rapido-e-facil.html>