

ENROLADINHO DE SALSICHA FÁCIL DA NEIDE! A MELHOR RECEITA!

INGREDIENTES

5 g de fermento biológico seco

3 colheres de sopa de açúcar

1/2 colher de sopa de sal

1/4 de xícara de chá de óleo

240 ml de leite

1 ovo

500 g de farinha de trigo

1 ovo para pincelar

Salsichas

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o fermento, o açúcar e o sal e misture bem.

Acrescente o óleo e o leite e misture novamente.

Adicione a farinha aos poucos e misture até desgrudar um pouco das mãos.

Transfira para uma superfície limpa e enfarinhada e sove por 10 minutos.

Coloque em uma tigela, cubra com um pano e deixe descansar por, pelo menos, 1h20.

Abra a massa, faça tirinhas, enrole nas salsichas e corte em três pedaços.

Acomode os enroladinhos em uma forma untada e deixe descansar por mais meia hora.

Antes de levar ao forno, pincele um ovo batido por cima.

Asse em forno preaquecido a 180°C até ficar tudo bem douradinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14766-enroladinho-de-salsicha-facil-da-neide-a-melhor-receita.html>