

# MINI DOGUINHO ASSADO, O LANCHE QUE EU MAIS AMO FAZER!

## INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 2 xícaras (chá) de água morna
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 gema para pincelar
- Recheio:
  - 10 salsichas cortadas em 3 partes
  - 1 xícara (chá) de vinagrete

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o açúcar e o fermento até dissolver. Acrescente o óleo, o sal e a água.

Junte a farinha aos poucos até não grudar mais nas mãos e formar uma massa homogênea.

Modele 30 bolinhas e deixe descansar por 20 minutos. Reserve.

Para o recheio, corte as salsichas ao meio, no sentido do comprimento, sem separar as duas partes, e recheie com o vinagrete.

Abra as bolinhas com um rolo, coloque uma salsicha recheada dentro de cada uma e enrole.

Coloque em uma assadeira untada e enfarinhada e pincele com a gema.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar levemente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15145-mini-doguinho-assado-o-lanche-que-eu-mais-amo-fazer.html>