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.

©2025 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