

ENROLADINHO DE SALSICHA CASEIRO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
2 gemas
2 colheres (sopa) de margarina ou banha
1 colher (sopa) sal
1 pitada de açúcar
3 colher (sopa) álcool ou cachaça
1 colher de fermento em pó
leite morno
12 salsichas
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque em um recipiente todos os ingredientes.

Aos poucos, adicione o leite morno até que a massa se desgrude das mãos.

Corte a massa em cinco pedaços, estique a massa com o rolo e corte em quadrados pequenos.

Coloque a salsicha e enrole.

Aqueça o óleo em uma frigideira funda.

Frite até que fique dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16304-enroladinho-de-salsicha-caseiro.html>