

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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