

HOT DOG FORNO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de margarina
1 cebola picada
500 g de salsicha em rodelas
2 tomates maduros picados
1 lata de milho escorrido
orégano, sal e pimenta a gosto
1 pacote de molho de tomate
5 ovos
1 xícara (chá) de óleo
800 ml de leite
1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
1 colher (sopa) de sal
1 sachê de tempero de legumes
4 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de amido milho
1 colher (sopa) fermento em pó
cubos de mussarela a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, refogue a cebola na margarina, acrescente a salsicha, os tomates, o molho, o milho, sal, orégano e pimenta a gosto e reserve.

No liquidificador, junte os ovos, o óleo, leite, sachê de legumes, colher de sal, o parmesão e reserve.

MASSA:

Massa: Em uma tigela, despeje a farinha e o amido de milho.

Em seguida, junte a mistura do liquidificador e misture bem.

No final, acrescente o fermento e misture bem.

Em uma forma untada com margarina e farinha, despeje metade da massa, cubra com o recheio e espalhe cubos de mussarela por cima.

Leve ao forno preaquecido por 45 minutos, aproximadamente, em temperatura de 180º C.

Rende 2 formas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17091-hot-dog-forno.html>