

ENROLADINHO DE SALSICHA ECONÔMICO

INGREDIENTES

- 1 copo de água
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de molho de tomate (sua preferência)
- 1 pitada de sal
- óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Ferva a água com todos os ingredientes menos a farinha de trigo.

Após a água ferver, adicione as 4 colheres de farinha de trigo, e cozinhe até desgrudar do fundo da panela, mesmo desgrudando do fundo da panela cozinhe a massa por mais 2 minutos.

Depois da massa cozida, transfira-a para uma mesa.

Ainda quente, come a sovar até esfriar (cuidado para não se queimar, pois vai ser isso que vai dar a diferença na massa).

Após fazer todas as etapas acima, estique a massa até a espessura que desejar e enrole a salsicha como preferir.

Aqueça o óleo e frite até dourar, e sirva-se.

Essa massa também pode ser usada para risoles, coxinhas, salgadinhos de fritura no geral; pode ser congelada.

Depois que o salgadinho estiver pronto, congele por no máximo de 3 a 4 dias e frite normalmente.

Não necessita empanar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17100-enroladinho-de-salsicha-economico.html>