ENROLADINHO DE SALSICHAS

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo sem fermento

1/2 cubo de fermento biológico fresco

1 colher pequena de sal

1 colher (sopa) de açúcar refinado

2 ovos (guarde 1 gema para pincelar)

1/2 copo de água morna

1/2 copo de leite

10 salsichas já cozidas na água e cortadas em 3 partes iguais cada

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no açúcar, acrescente metade da água e meia xícara de farinha, mexa de leve e reserve por 15 minutos coberto com plástico e pano de prato em um local sem vento.

A massa vai crescer.

Então acrescente o sal, o restante da água e do leite, a farinha aos poucos e vá sovando até desprender das mãos.

Quanto mais sovar mais leve ficará.

Estique a massa em uma pia ou mesa lisa, e corte em retângulos de uns 40 cm de largura por 20 de altura. Depois disso, com uma faca, corte todo o retângulo em triângulos da esquerda para a direita.

Coloque cada pedacinho de salsicha na massa começando pela parte mais larga do triângulo, e enrole até o fim (vai ficar igual a um croissant).

Unte um tabuleiro baixo com pouco óleo, coloque os pãezinhos e cubra por meia hora até crescerem.

Depois disso é só pincelar com a gema misturada em um pouco de café.

Polvilhe orégano a gosto e asse por uns 15 minutos em forno a 180° C (mínimo).

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17948-enroladinho-de-salsichas.html