

# ENROLADINHO DE SALSICHA COM MASSA DE LIQUIDIFICADOR

## INGREDIENTES

1 ovo

1 xícara de leite

1 colher (sopa) margarina

1 1/2 xícara de trigo

2 colheres (chá) de fermento

1 sachê de tempero em pó de sua preferência (opcional)

1/2 kg de salsicha

Óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Corte as salsichas pela metade, fervente, seque e reserve.

No liquidificador, coloque primeiro os ingredientes líquidos, bata um pouco, e em seguida acrescente os demais ingredientes secos, batendo novamente.

Caso haja necessidade, acrescente um pouco mais de leite para facilitar o processo de bater.

Espete as salsichas com palitos e as passe na massa feita no liquidificador.

Em seguida, frite em óleo bem quente.

Caso você não tenha palitos em casa, envolva as salsichas na massa com a ajuda de garfos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18735-enroladinho-de-salsicha-com-massa-de-liquidificador.html>