

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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