

SALSICHA EMPANADA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de água
- 1 xícara de leite
- 1 sachê de tempero ou 1 tablete de caldo
- 1 colher de margarina
- 1 pitada de sal
- 3 xícaras de farinha de trigo
- farinha de rosca (para untar)
- 1 copo de leite
- 20 salsichas perdigão

MODO DE PREPARO

Pré-cozinhe as salsichas e reserve.

Coloque-as em uma panela com o leite, a água, a margarina o sal e o tempero em pó e ferva.

Depois que ferver, adicione a farinha de trigo, misture bem e coloque a massa sobre a mesa.

Continue mexendo-a ainda quente, até que fique totalmente homogênea.

Por fim, estique a massa e enrole as salsichas.

Passe-as no leite e, em seguida, na farinha de rosca.

Daí é fritá-las, ou se preferir as congele para fritá-las em um outro dia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19395-salsicha-empanada.html>