

# ENROLADINHO ASSADO

## INGREDIENTES

4 xícaras de farinha de trigo

1 ovo

1 folha de fermento biológico

3 colheres de açúcar

1 e 1/2 de água morna

5 colheres (sopa) de óleo

1 colher (chá) de sal

1 kg de salsicha

## MODO DE PREPARO

Coloque o fermento no leite morno e misture bem.

Pegue uma vasilha grande e adicione o leite, logo após o fermento.

Mexa bem até que não haja mais leite.

Adicione o ovo, o açúcar, o sal e o óleo e sove bem até ficar uma massa homogênea.

Deixe descansar por 40 minutos.

Depois de descansar sove mais 5 minutos e abra a massa.

Após enrolar todos os salgadinhos e rechear com o que quiser, é só colocar em forma untada ou enfarinhada e levar para assar por cerca de 30 minutos, em forno a 280° C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21599-enroladinho-assado.html>