

FOLHADO DE SALSICHA DO CHEF DUZÃO

INGREDIENTES

500 ml de água

500 g de farinha de trigo

1 colher (sopa) de sal

2 colheres (sopa) de vinagre

1 kg de salsicha

1 gema de ovo

250 g de margarina para folhados

MODO DE PREPARO

Junte numa tigela a água, o vinagre, o sal e a farinha para a preparação da massa.

Misture bem, até que a massa desgrude da mão e da tigela.

Com um rolo, abra a massa de forma retangular e passe a margarina.

Feito isso, dobre a massa em 3 partes e deixe descansar por 15 minutos embalada em uma papel filme na geladeira.

Repita esse processo por aproximadamente 4 vezes.

A cada processo, passe um pouco da margarina.

Feito o processo anterior, corte a massa em duas partes.

Abra a massa numa espessura aproximada de 2 cm.

Para enrolar a salsicha, coloque a salsicha na massa e corte uma medida aproximada de 15 cm.

Tendo feito os enroladinhos, passe a gema do ovo por cima e leve para assar em forno preaquecido a 180º C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/26775-folhado-de-salsicha-do-chef-duzao.html>