

ENROLADINHO SALSICHA

INGREDIENTES

4 xícaras de farinha de trigo aproximadamente

1 pacote de 10 g de fermento biológico seco

3 colheres sopa rasa de açúcar

1 colher sopa rasa de sal

1 e 1/2 xícaras de leite morno

1 ovo

5 colheres sopa de óleo

salsichas ou recheio de sua preferência

molho de tomate a gosto

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Numa bacia, acrescente uma parte da farinha de trigo.

No liquidificador, bata todos os outros ingredientes, por uns 2 minutos, incluindo o fermento também.

Agora, misture o líquido na farinha, aos poucos, utilize no início uma colher.

Vá acrescentando o restante da farinha, mas observando se será necessário colocar mais.

Quando estiver bem misturada e não conseguir mais mexer com a colher, é a hora de utilizar as mãos.

Sove a massa por 10 minutos, não esqueça de enfarinhar a bancada para não grudar.

Retorne a massa, depois de sovada, para a bacia e cubra com um pano de prato.

Deixe descansar por 30 minutos, mas não ultrapasse mais que 40 minutos.

Pois é um tempo regular para a fermentação.

Separe bolinhas, abra, coloque as salsichas e enrole.

Passa a salsicha no molho de tomate antes de enrolar na massa.

Coloque em forma untada e enfarinhada.

Deixe descansar por mais 10 ou 15 minutos.

Pincele a gema por cima e leve ao forno.

Asse em forno médio a 220°C por, volta de, 40 minutos.

O tempo pode variar de forno para forno, fique atento.

Quando estiverem dourados por cima e avermelhados por baixo, estarão prontos.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27655-enroladinho-salsicha.html>