

MINI ENROLADO DE SALSICHA

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de leite

2 colheres de manteiga ou margarina

1 colher de pó royal

1 gema (para pincelar)

orégano

1 kg salsicha

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, pó royal e o sal.

Acrescente a manteiga.

Coloque o leite aos poucos.

Mexe até a massa não grudar nas mãos.

Estique a massa com o rolo, corte a salsicha ao meio e enrole.

Depois misture a gema com o orégano e pincele.

Unte uma assadeira com óleo e farinha.

Leve ao forno a 180°C, até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28790-mini-enrolado-de-salsicha.html>