

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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