

ENROLADINHO DE SALSICHA LIGHT

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 xícara de maionese light

6 colheres (sopa) de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: salsichas de peru light

100 g de mussarela

2 colheres (chá) de orégano

1 gema batida

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha de vidro, coloque a maionese, o leite, a farinha, e sal a gosto.

Misture até que fique uma massa homogênea.

Em determinado momento, terá que amassar com a mão.

Sove em uma superfície lisa, com um pouco de farinha.

Reserve uma forma untada ou antiaderente.

Com um rolo de macarrão, em uma superfície lisa, novamente enfarinhada, divida a massa em pequenas quantidades.

Abra-as não precisando ficar perfeitamente quadrada ou redonda, apenas que caiba a fatia de queijo e a salsicha, coloque um pouco de orégano e enrole.

Para a massa grudar direitinho, passe um pouco de gema de ovo, coloque na forma.

Pincele com a gema do ovo e um pouquinho de farinha por cima.

No forno preaquecido a 180°C, coloque os enroladinhos por 30 minutos ou até que fiquem dourados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29604-enroladinho-de-salsicha-light.html>