

PETISCOS DE SALSICHAS EMPANADAS NO PALITO

INGREDIENTES

13 salsichas cruas
2 caixas de palitos de dente
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento em pó para bolo
1 ovo
sal a gosto
1 xícara de leite
1 colher de sopa de margarina derretida
1/2 pacote de farinha de rosca para empanar
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Parta as salsichas em 4 partes iguais.
Parta novamente cada parte em 4 partes de comprido.
Espete os palitos e reserve.
Em um recipiente misture a farinha, o fermento e o sal.
Acrescente o ovo, o leite e misture bem.
Por último coloque a margarina derretida.
A massa deve ser consistente, mas não muito, para mergulhar as salsichas.
Mergulhe as salsichas na massa e gire o palitinho para retirar o excesso.
Polvilhe com a farinha de rosca.
Frite em óleo bem quente.
Para garantir uma boa cobertura dos salgadinhos frite-os logo que empanar.
Para não racharem frite em óleo bem quente mesmo apenas para dourar rapidamente.
Pode ser aquecido no forno antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30401-petiscos-de-salsichas-empanadas-no-palito.html>