

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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