

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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