

DOGUINHO ASSADO

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

40 g de fermento fresco para pão

3 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sobremesa) de sal

2 colheres (sopa) de óleo

1 colher (sopa) de margarina

2 ovos

1 xícara de leite morno

15 salsichas cortadas em 4

1 gema (para pincelar)

MODO DE PREPARO

Junte o fermento com o açúcar e mexa até dissolver.

Adicione o leite morno, o sal, a margarina, o óleo, o ovo e um pouco de farinha.

Misture muito bem com uma colher até formar uma massa bem lisinha.

Amasse e vá colocando farinha aos poucos, até soltar da mão.

Transfira para uma superfície limpa, seca e enfarinhada e sove bem.

Coloque a massa em uma tigela e cubra com filme plástico ou pano de prato limpo.

Deixe descansar durante 40 minutos.

Enquanto isso, corte a salsicha em 4 partes e leve ao fogo em uma panela com água, quando ferver, escorra. Com a ajuda de um rolo, abra a massa.

Enrole os salgadinhos, coloque em assadeira untada com margarina e deixe crescer por mais 20 minutos. Após esse tempo, pincele a gema e leve ao forno preaquecido a 200°C durante 30 minutos ou até ficar douradinho.

Depois que o forno estiver bem quente eles assam rapidamente, por isso fique atenta às fornadas seguintes.

Rendem cerca de 60 doguinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30871-doguinho-assado.html>