

# PÃO DE SALSICHA

## INGREDIENTES

30 g de fermento biológico

2 xícaras de leite morno (200 ml)

2 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (chá) de sal

7 xícaras de farinha de trigo

1 kg de salsicha

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha dissolva o fermento no leite morno. Acrescente o açúcar, a margarina e o sal.

Em seguida acrescente a farinha de trigo aos poucos, até a massa soltar das mãos e ficar lisa e homogênea.

Cubra e deixe descansando por 50 minutos.

Amasse o pão novamente.

Abra a massa com um rolo, quanto mais fina, mais gostoso vai ficar.

Coloque a salsicha e enrole na massa.

Corte a salsicha enrolada na massa em 5 partes iguais.

Asse em forno preaquecido em temperatura alta por 30 minutos ou até ficarem dourados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/38376-pao-de-salsicha.html>