

# CACHORRINHO DE FORNO

## INGREDIENTES

- 1 copo de 250 ml de leite morno
- 2 colheres de (café) açúcar
- 1 colher (café) sal
- 2 colheres (sopa) margarina ou banha
- 1 pacote de fermento instantâneo
- 500 g de farinha de trigo
- 1/2 kg de salsichas
- 1 ovo

## MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar, o sal, a margarina (ou banha) e o fermento instantâneo em uma tigela funda, cubra com o leite morno, e aos poucos adicione a farinha de trigo até formar uma massa de bola e soltar da tigela.

Em média vai aproximadamente 500 g de farinha de trigo, o que pode variar de acordo com a temperatura de cada região.

Faça uma bola até soltar da tigela.

Não acrescente mais que 600 g de farinha para não ficar muito dura a massa.

Abra com um rolo em espessura de 0,5 cm enrole na salsicha e passe a gema, pois é ela que vai deixar a massa bem douradinha.

Asse em forno baixo a uma temperatura de 180 graus. A forma não precisa ser untada pois já leva margarina na massa.

Como o fermento é instantâneo pode ir direto ao forno sem esperar crescer.

Os cachorrinhos de forno estão prontos quando estiverem douradinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44689-cachorrinho-de-forno.html>