DOGUINHO DA TASSI

INGREDIENTES

1,5 kg de farinha de trigo (ou menos para não ficar duro)

3 copos de leite

1/2 copo de açúcar

3 colheres de sopa de fermento para pão biológico

1 ovo

1 colher de sopa de sal

1/2 copo de óleo

1 Kg de salsichas do tipo viena

200 g de queijo cheddar (Opcional)

Orégano (Opcional)

MODO DE PREPARO

Amorne o leite e junte com o açúcar e o fermento.

Em outra tigela bata a mão o óleo, o ovo e o sal.

Acrescente a mistura do leite, açúcar e fermento e adicione a farinha de trigo aos poucos (a quantidade até que a massa fique homogênea).

Sovar um pouco e deixar descansar por 30 min.

Sovar a massa e abrir com o rolo, numa espessura de 1 cm, enrolar a salsicha junto com o cheddar e o orégano (últimos dois é opcional) e pôr para descansar por mais 40 minutos.

Asse em forno preaquecido (200ºC) até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46078-doguinho-da-tassi.html