ENROLADINHO À MILANEZA

INGREDIENTES

1 litro de leite

2 colheres de óleo

1 colher de sal

5 xícaras de farinha de tigo

25 salsichas

2 ovos batidos

farinha de rosca para empanar

óleo para fitar

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 1 litro de leite, 2 colheres de óleo, 1 colher de sal e leve ao fogo até ferver.

Adicione 5 xícaras de farinha de trigo e misture bem até soltar da panela.

Desligue o fogo.

Em uma superfície lisa coloque a massa ainda quente, sove bem até ficar uma massa lisa e homogênea.

Abra a massa com um rolo,coloque 1 salsicha,corte a massa e enrole como rocambole e una as extremidades.

Passe os enroladinhos em 2 ovos batidos e em seguida na farinha de rosca. Frite em óleo bem quente 170°C até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47087-enroladinho-a-milaneza.html