

ENROLADINHO À MILANEZA

INGREDIENTES

1 litro de leite
2 colheres de óleo
1 colher de sal
5 xícaras de farinha de trigo
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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