CACHORRO QUENTE MINEIRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 colheres (sopa) de fermento biológico

1 xícara (chá) de leite morno

2 colheres (sopa) de açúcar

1 e 1/2 colheres (sopa) de maisena

3 colheres (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de sal

farinha até dar o ponto

1 gema

RECHEIO:

Recheio:1 cebola média picada

4 tomates sem sementes e picados

1 colher (sopa) de margarina

250 g de salsicha

1 copo de leite

2 e 1/2 colheres (sopa) de maisena

1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Desmanchar o fermento e o açúcar no leite morno, espere alguns minutos para que essa mistura cresça.

Depois de crescido, acrescentar a maisena, a margarina e o sal, misture.

Aos poucos, acrescente a farinha até dar o ponto, para que não grude nas mãos e sove.

RECHEIO:

Recheio:Refogue a cebola e os tomates juntamente com a margarina.

Coloque as salsichas já picadas e acrescente cerca de 1/2 copo de água, deixe cozinhar por aproximadamente 3 ou 4 minutos.

Depois de cozido acrescente a maisena dissolvida no leite e deixe engrossar.

MONTAGEM:

Montagem:Unte uma forma de aproximadamente 33x23 cm

Abra a metade da massa para forrar a forma.

Coloque o recheio já frio.

Abra o restante da massa e cubra o recheio.

Pincele com a gema.

Leve ao forno preaquecido em 230°C por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48140-cachorro-quente-mineiro.html