

SALSICHA ENROLADA

INGREDIENTES

1 colher de chá sal

1 colher de sopa de açúcar

1 saquinho de fermento para pão

1 xícara de leite morno

1/2 xícara de óleo

1 ovo

4 xícaras de farinha de trigo

1 gema com um pouquinho só de leite só para pincelar

Salsichas, molho de tomate, mussarela etc, para o recheio

MODO DE PREPARO

Numa tigela coloque todos os ingredientes misture tudo sovando bem a massa e deixe descansar uns 10 minutos.

Abra a massa e corte-as em tirinhas e junte as salsichas na massa, nesta hora use a criatividade, use molho de tomate, milho mussarela, presunto etc, ou só a salsicha mesmo e se quiser deixe o enrolado inteiro ou depois de enrolados aproveite e corte-os em pedaços menores também fica legal.

Arrume os enrolados numa assadeira untada e pincele com a gema batida com o leite e leve ao forno preaquecido e asse até dourar a massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/49347-salsicha-enrolada.html>