

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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