

# PÃEZINHOS DE SALSICHAS

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 1 kg de salsichas sadia aferventadas

Tirinhas de pimentão cebola e tomate

2 gemas batidas com duas colheres de café forte para pincelar

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma bacia o fermento, o leite e mexa com um garfo até dissolver o fermento.

Adicione o óleo o orégano, o açúcar e o sal, mexa bem.

Coloque a batata e o trigo, amasse com as mãos até a massa ficar lisa e homogênea, deixe descansar por 1 hora coberta com um pano de prato, depois abra a massa com um rolo e corte quadradinhos do tamanho de sua preferência, coloque no meio do quadradinho, a salsicha, 1 tirinha de pimentão, 1 de cebola, 1 de tomate, feche e arrume numa forma untada com óleo e trigo.

Pincele com gema e leve ao preaquecido até dourar a gema.

Servir na hora do lanche ou como aperitivos.

Práticos e deliciosos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51744-paezinhos-de-salsichas.html>