DOGUINHO FRITO DA PAULA

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de fermento para pão

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de açúcar

1/2 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de água morna

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 kg de salsicha refogada com um pouco de molho pronto, se desejar coloque temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o fermento, sal, açúcar e misture até ficar líquido.

Acrescente o óleo, a água e mexa, junte a farinha aos poucos e sove até desgrudar das mãos. Divida a massa em 30 porções, deixe crescer por 20 minutos.

Abra um círculo cada bolinha de massa, recheie com salsicha, feche como pastel para não abrir. Frite em óleo quente, escorra em papel toalha e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52707-doguinho-frito-da-paula.html