

SALSICHÃO NO ESPETO AMERICANO

INGREDIENTES

- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento químico em pó
- Sal a gosto
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 ovo bem batido
- 1 colher (sopa) de manteiga, ou margarina, derretida
- 15 salsichas
- 15 espetinhos de madeira ou palitos de sorvete
- Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o fermento em pó e o sal.
- Em outra tigela, misture o leite e o ovo batido e adicione à mistura de farinha.
- Mexa até obter uma massa líquida uniforme.
- Junte a manteiga derretida e misture bem.
- Aqueça as salsichas em água quente.
- Retire da água e seque em papel absorvente.
- Enfie um espetinho numa das extremidades de cada salsicha até chegar a metade.
- Segure cada salsicha pelo espetinho e mergulhe-a na massa, deixando-o chegar até o palito.
- Frite no óleo quente até dourar.
- Deixe escorrer um pouco sobre o papel absorvente e sirva as salsichas quentes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54773-salsichao-no-espeto-americano.html>