

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.
Mixa até obter uma massa líquida uniforme.
Junta 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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