

Enroladinho de salsicha

De [risonha](#)

Uma bela ideia para um pic-nic ou para a praia



Tipo de receita: Entrada

Número de doses: 8 porções

Tempo de Preparação: 10 Minutos

Tempo de Cozedura: 25 Minutos

Pronto em: 35 Minutos

Dificuldade: Muito Fácil

Ingredientes:

- 4 chávenas de chá de farinha de trigo
- 1 saqueta de Fermipan
- 1 ovo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1/2 colher de sopa de margarina
- 1/2 colher de sopa de óleo
- 2 chávenas de chá de leite
- 1 lata de [salsichas](#)
- sementes de sésamo q.b. (acrescentei eu)
- * a chávena utilizada tem a capacidade de 200ml

Preparação:

Passo 1: Junte todos os ingredientes e amasse bem.

Se achar necessário junte mais farinha, aos poucos, até que a massa se desprenda das mãos e fique maleável para trabalhar.

Passo 2: Abra a massa em pequenas porções, enrole a salsicha, pincele com gema de ovo batida ou leite e salpique com sementes de sésamo.

Passo 3: Leve ao forno, pré-aquecido a 180° cerca de 25 minutos.

Se preferir, para o recheio, em vez de salsicha poderá utilizar salame, paio, chouriço, etc.

<http://pt.petitchef.com/receitas/entrada/enroladinho-de-salsicha-fid-1499225#EKw7GgS9HJzFzHUv.99>

<http://pt.petitchef.com/receitas/entrada/enroladinho-de-salsicha-fid-1499225>

São Paulo, SP, 28 Fevereiro de 2017
Mkmouse