



# RECEITAS DA FIA

## Enroladinho de salsicha

[www.receitasdafia.com/receitas/enroladinho-de-salsicha](http://www.receitasdafia.com/receitas/enroladinho-de-salsicha)

Essa receita de enroladinho de salsicha é ótima para servir no seu lanche da tarde.  
Então, vamos aprender?

Enroladinho de salsicha

 60min

 15 porções

### Ingredientes

- 1 colher de (café) de sal
- 1 colher de (sopa) de açúcar
- 10 g de fermento biológico seco
- 1 xícara de (chá) de leite morno
- 1/4 xícara de (chá) de óleo
- 4 xícaras de (chá) de farinha de trigo
- margarina para pincelar
- 1/2 kg de Salsichas cortadas ao meio

### Modo de Preparo

1. Em uma bacia misture o fermento, o trigo e o açúcar.
2. Junte o leite, óleo os ovos batidos e o sal.
3. Sove a massa até que fique bem homogênea.
4. Deixe a massa crescer ate dobrar e volume.
5. Com a ajuda de um rolo abra a massa e corte em tiras.
6. Corte as salsichas ao meio e enrole-as na massa.
7. Unte uma forma com margarina e coloque os enroladinhos separados para não grudar.
8. Leve para assar até dourar.
9. Depois de assados, passe margarina por cima para dar aquele brilho.

Quer aprender mais receitas de lanches? Então, [clique aqui](#).

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)