



ENROLADINHO DE SALSICHA FRITO

Modo de preparo

- 2 copos de água (copo de 250ml)
- 2 copos de leite (copo de 250ml)
- 1 tablete de caldo de carne
- 100 g de margarina
- 1 colher de sopa de sal
- 1 ovo batido
- 5 xícaras de chá de Farinha de Trigo Maria Inês (xícara de 240 ml)
- 4 salsichas grandes, já aferventadas

Modo de preparo

- 1) Em uma panela alta, leve ao fogo a água, o leite, o caldo de carne, a margarina e o sal até ferver;
- 2) Retire do fogo e acrescente a farinha de trigo e o ovo;
- 3) Leve ao fogo e misture tudo até desprender da panela;
- 4) Disponha a massa em uma bancada enfarinhada e sove;
- 5) Divida a massa em algumas partes e recheie com a salsicha (você pode optar por colocar ela inteira ou em pedaços);
- 6) Enrole em forma de croquete;
- 7) Passe no leite e na farinha de rosca;
- 8) Frite em óleo quente e deixe escorrer em um prato coberto por toalha de papel.

