

CACHORINHOS CASEIROS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 16 CACHORINHOS

500g de farinha
2 colheres de chá de fermento em pó
200 ml de leite
125g de margarina derretida
Sal q.b.
16 salsichas de lata
1 ovo batido
Farinha para polvilhar



PREPARAÇÃO

Numa tigela junte a farinha, o fermento, um pouco de sal, a margarina e o leite.

Amasse tudo muito bem até formar uma bola que descole do fundo.

Deixe repousar 20 minutos.

Polvilhe a bancada com farinha e deite a massa por cima.

Polvilhe a massa com farinha e amasse um pouco.

Estenda a massa com o rolo e corte-a pela largura da salsicha e com o comprimento suficiente para dar 2 voltas.

O rectângulo deverá ter aproximadamente 5 cm x 8 cm.

Coloque a salsicha por cima e enrole (2 voltas).

Coloque os cachorinhos num tabuleiro de ir ao forno untado com margarina e polvilhado com farinha.

Repita o processo até acabar os ingredientes.

Pincele os cachorinhos com o ovo batido.

Leve ao forno pré-aquecido nos 190° durante 20 minutos.

Depois de cozidos estão prontos a servir.

Custo: 1.80 € ; Custo por cachorinho: 0.11 €

<http://www.saborintenso.com/f25/cachorinhos-caseiros-3256/>

www.saborintenso.com