

MÚMIAS DE SALSICHAS

INGREDIENTES PARA 24 MÚMIAS

350g de massa folhada
24 salsichas tipo frankfurt (3 latas de 8 salsichas)
2 colheres de sopa bem cheias de ketchup
1 colher de sopa de mel
1 colher de chá bem cheia de mostarda
Mostarda para decorar
1 ovo batido
Farinha para polvilhar



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 3.00 € | Custo por múmia: 0.13 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/mumias-salsicha-38630/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, misture muito bem o mel com a mostarda e o ketchup. Espalhe 1/3 do molho por cima das salsichas e envolva bem.
 2. Polvilhe a bancada com farinha e estenda a massa num retângulo. Com um cortador de massa ou uma faca corte 24 tiras com 1 cm de largura e 30 cm de comprimento.
 3. Para fazer as múmias, enrole uma tira de massa numa salsicha, deixando um pequeno espaço numa das extremidades para fazer os olhos. Repita o processo até acabar as salsichas.
 4. Coloque num tabuleiro de ir ao forno previamente pincelado com óleo. Pincele os folhados com ovo batido. Leve ao forno pré-aquecido nos 190° e deixe cozinhar durante 20 minutos. Depois da massa douradinha, retire.
 5. Com a ajuda de um palito, faça os olhos com a mostarda. Sirva as múmias com o restante molho.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!