Acompanhamentos

ALMOFADAS COM SALSICHAS MISTAS

Receita de Fã
Fácil
10 Min.
1-20 Doses

INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- • 400G DE FARINHA
- • 60G DE MARGARINA
- • SUMO DE MEIO LIMÃO
- • 325 ML DE ÁGUA
- • 325 ML DE LEITE
- • UMA PITADA DE SAL
- INGREDIENTES RECHEIO:
- SALSICHAS (TIPO NOBRE) Q.B.
- QUEIJO Q.B.
- FIAMBRE Q.B
- 2 OVOS
- PÃO RALADO Q.B.

CONFEÇÃO

1. Preparação da Massa:

3. 1. Pese a farinha e reserve

4. 2. Deite na taça a água, o leite o sal, a manteiga e o sumo de limão e programe 5 Min/100º/Vel 3.

5. 3. Junte a farinha de uma só vez e programe 20seg/vel 6.

6. 4. Retire a massa e deixe arrefecer.

7. 5. Numa superfície polvilhada com farinha e com a ajuda do rolo, estenda a massa e recheie a gosto.

9. Preparação do recheio:

11. 1. Tire as salsichas da lata para escorrer

12. 2. Enrolar a salsicha em uma fatia de queijo e fiambre

13. 3. Colocar sobre a massa e enrolar

14. 4. Passe-as pelos ovos batidos e depois pelo pão ralado.

15. 5. Frite em óleo ou congele