Folhados de salsicha

INGREDIENTES

500 g de massa folhada

2 latas de salsichas "cocktail"

1 gema

3 colheres de sopa de leite

farinha q.b.

INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

Abre as latas de salsichas, passa-as por água - escorre bem.

Numa tigela, mistura a gema de ovo com o leite.

Estica a massa folhada e corta-a em tiras do tamanho das salsichas.

Coloca uma salsicha sobre uma tira, enrola e pincela com a mistura da gema. Repete a operação até terminar os ingredientes.

Distribui os rolinhos por dois tabuleiros polvilhados com farinha.

Pincela os folhados com a restante gema e leva ao forno pré-aquecido a 200ºC até que fiquem estaladiços e douradinhos.

Retira do forno e antes de comer deixa arrefecer um pouco!

❖ Não te esqueças de lavar sempre bem as mãos!!!