
Hot dog de assadeira

Ingredientes:

Massa:

- ❖ 1 xícara de chá de leite
- ❖ 2 ovos
- ❖ 1/2 xícara de chá de óleo
- ❖ Salsinha picada à gosto
- ❖ 2 tabletes de fermento biológico
- ❖ 2 colheres de sopa de açúcar
- ❖ 1 colher de sobremesa de sal
- ❖ 1/2 Kg de farinha de trigo

Recheio

- ❖ 1 cebola grande picada
- ❖ 1/2 Kg de salsichas em rodela
- ❖ 1 pimentão picado
- ❖ 2 tomates picados sem sementes
- ❖ 1/2 ata de molho de tomate (Pomarola)
- ❖ 1 xícara de purê de batatas (opcional)
- ❖ Orégano
- ❖ 2 colheres de sopa de catchup
- ❖ 1 colher de sopa de mostarda

Modo de Fazer:

- 1) Primeiro bata os ovos, a salsinha, o leite, o óleo, o sal, o fermento e o açúcar no liquidificador

-
- 2) Acrescente essa mistura aos poucos à farinha de trigo, mexendo até que a massa solte das mãos
 - 3) Deixe essa massa descansar por 1 hora

Recheio:

- ❖ Para o recheio refogue a cebola, o pimentão e os tomates
- ❖ Acrescente o molho de tomate, a mostarda e o catchup
- ❖ Tempere à gosto e adicione as salsichas
- ❖ Numa assadeira coloque metade da massa, o purê de batatas, o molho de salsichas,finalizando com o restante da massa
- ❖ Pincele com uma gema para dourar
- ❖ Asse por cerca de 40 minutos em forno em temperatura média, pré aquecido