

Arregaca as mangas! PORQUINHOS DE MASSA



Ingredientes:

- Massa folhada dividida em 10
- Uma lata de salsichas
- Um palito
- Um ovo



Hmm... À procura de um petisco saboroso para casa ou de uma receita divertida para o Natal? Vamos fazer juntos estes deliciosos 'Porquinhos de Massa'!

Vamos começar!

Antes de começares, retira as folhas de massa folhada do congelador, separa-as e deixa-as descongelar. Quando estiverem completamente descongeladas, podes começar a trabalhá-las.

- 1 Pré-aquece o forno de acordo com as instruções da embalagem.
- 2 Enrola cada divisão de massa folhada em uma pequena bola.
- 3 Usa um pequeno pedaço de massa (ou um pedaço da salsicha) para fazer as orelhas e os olhos, e 'cola'-os na bola.
- 4 Corta a salsicha em 3 pedaços.
- 5 Usa o polegar para fazer um buraco no meio da bola e coloca um pedaço de salsicha lá dentro.
- 6 Usa um palito para fazer 2 furos na salsicha, criando uma narina de porquinho.
- 7 Bate o ovo e pincela suavemente os porquinhos com a mistura de ovo.
- 8 Leva os porquinhos ao forno durante 15 minutos (ou até ficarem dourados).

Bom apetite!

