

Salsichas múmia de Halloween

Curso profissional técnico de restaurante/bar

Economia

Ano Letivo : 2023/2024

Ingredientes:

100 porções

- 10 rolo de massa folhada
- 100 salsichas
- Molho (mostarda, ketchup,...) (para os olhos)



Preparação:

- Passo 1 - Salsichas múmia de HalloweenDisponha a massa folhada e as salsichas sobre a mesa ou plano de trabalho.
- Passo 2 - Salsichas múmia de HalloweenCorte a massa folhada em tiras de 1 cm de largura aproximadamente.
- Enrole as salsichas deixando espaços pequenos e um mais largo na parte superior para fazer de cabeça. Será onde colocará os olhos.
- Passo 3 - Salsichas múmia de HalloweenPré-aquecer o forno a 200°C.
- Colocar as salsichas enroladas numa placa de ir ao forno.
- Passo 4 - Salsichas múmia de HalloweenLevar ao forno por 10 minutos a 200°C até que dourem.
- Deixar esfriar.
- Passo 5 - Salsichas múmia de HalloweenCom um molho (mostarda, maionese, ketchup...) faça os olhos.
- E já está!