

# ARREGACE AS MANGAS! PORQUINHOS DE MASSA FOLHADA



## Você vai precisar de:

- 10 folhas de massa folhada
- 1 lata de salsichas
- 1 espeto de churrasco (palito de madeira ou canudo pode funcionar também!)
- 1 ovo

Procurando um lanchinho gostoso para fazer em casa ou uma receita divertida para o Natal? Que tal prepararmos juntos esses porquinhos de massa folhada? Eles são fáceis de fazer e ficam uma delícia!

### Hora de colocar a mão na massa!

Antes de começar, retire as folhas de massa folhada do freezer, separe-as e deixe descongelar. Quando estiverem completamente descongeladas, podemos começar!!

#### Passo a passo:

- 1 Pré-aqueça o forno, conforme as instruções da embalagem da massa folhada.
- 2 Modele a massa: faça bolinhas com cada folha.
- 3 Orelhas e olhos: pegue um pedacinho da massa (ou um pedacinho da salsicha) para fazer as orelhas e os olhos. Cole estes pedacinhos na bolinha.
- 4 Corte as salsichas: cada salsicha deve ser cortada em 3 partes.
- 5 Focinho de porquinho: com o dedo, faça um furinho (não tão pequeno) no meio da bolinha de massa e coloque um pedaço de salsicha dentro dele.
- 6 Detalhes do focinho: use um espeto de churrasco (ou um canudo) para fazer dois furinhos na salsicha, deixando o focinho do porquinho bem realista!
- 7 Dourando os porquinhos: quebre um ovo, bata bem e pincele sobre os porquinhos para que fiquem bem douradinhos no forno.
- 8 Asse-os no forno por 15 minutos ou até que fiquem dourados e crocantes.

**Dica:** estes porquinhos ficam ainda mais gostosos com um molhinho especial! Você pode servir com ketchup, mostarda ou até mesmo um creme de queijo.

**DIVIRTA-SE E APROVEITE ESTA DELÍCIA!**

