



Sanwich con la Salsiccia

Sosisli Sandviç



Un pacco di lievito
1,5 cucchiaini di zucchero
Un albume d'uovo
Un quarto pacco di margarina
1,5 bicchieri d'acqua fresca
Un cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
8 salsicce
8 cucchiali di ketchup
Un bicchiere di formaggio grattugiato
Per la sopra;
Un tuorlo d'uovo.

- # Nella ciotola da impastare si mettono levito l'acqua e zucchero si miscelano bene poi si aggiungono albumine d'uovo e margarina ammorbidente e sale poi si miscelano dopo si aggiunge la farina per avere un impasto mezzo-morbido e si continua ad impastare finché per avere un impasto non si appiccica alle mani.
- # Poi si coperta l'impasto e si lascia riposare circa per un'ora dopo del tempo impasto preparato si condivide 8 pezzi uguali ogni pezzo si apre dimensione delle salsicce.
- # Sopra dell'impasto aperto si mette un cucchiaio di ketchup poi se pizzica formaggio grattugiato.
- # In mezzo si mette la salsiccia e si fa il rullo poi i soldi li prepara ti si filano nel vassoio oliato puoi alla sopra si mette tuorlo d'uovo miscelata con olio.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché si arrossiscono bene le salsicce poi si servirsi in caldo.

Nota: Non è bisogno di cucinare prima le salsicce si cucina insieme.