

I'm not a bot





## Mini pão de cachorro

Modo de preparação: 1h Mini cachorro-quente do @segs Receita de mini cachorro-quente fácil que é tudo de bom! Fiz no aniversário do meu sobrinho e as crianças e amiguinhos dele amaram! Pediram para que eu fizesse outro dia no lanchinho da tarde. Os pequenos amam (e não só eles, como também os adultos). Como fazer mini cachorro-quente? Ingredientes 120 a 160 mini pães de cachorro-quente 60 a 80 salsichas (cortadas ao meio ou em três, dependendo do tamanho do mini pão) 2 cebolas picadas 4 dentes de alho picados 2 latas de molho de tomate 2 tomates picados sem sementes 1 pimentão picado Sal e pimenta-do-reino a gosto 1 folha de louro 2 colheres (sopa) de óleo ou azeite Água (se necessário) Opcionais: milho, ervilha, azeitona picada e batata palha para servir Modo de preparo Em uma panela grande, aqueça o óleo ou azeite e refogue a cebola até que fique transparente.Acrescente o alho e refogue por mais um minuto.Junte os tomates e o pimentão e cozinhe até que amoleçam.Adicione as salsichas, o molho de tomate e a folha de louro. Se achar que está muito espesso, pode adicionar um pouco de água.Tempe com sal e pimenta-do-reino a gosto.Deixe cozinhar em fogo baixo por uns 20-30 minutos, mexendo de vez em quando..Retire a folha de louro e ajuste o tempero, se necessário.Para montar, corte os mini pães ao meio (mas não totalmente), coloque uma porção do molho com salsicha e finalize com os ingredientes opcionais que preferir. Dicas É voilá! Sirva quentinho e veja a alegria dos convidados. Essa receitinha de molho sempre faz sucesso aqui em casa. Espero que gostem! Boa festa!♥ PARA ACOMPANHAR: Molho de cachorro quente com carne moída, purê de batatas para cachorro quente e molho de cachorro quente. Em festinhas aqui em casa, costumo calcular de 3 a 4 mini cachorro-quente por pessoa. Então, para 40 pessoas, prepararia entre 120 a 160 mini cachorro-quente. Melhor sobrar do que faltar, não é mesmo? Quanto custa para fazer mini cachorro-quente? O custo vai depender bastante dos ingredientes que você escolher e da sua região. Aqui, para fazer um mini cachorro-quente, levo em conta o pão, a salsicha, molho, e outros acompanhamentos como milho e batata palha. Considerando tudo, estimo que cada mini cachorro-quente me custe cerca de R\$ 0,50 a R\$ 1,00, dependendo das marcas e ofertas do dia. Quantos mini cachorro-quente por pessoa numa festa? Mini cachorro-quente para crianças do @bolosdasonia Como mencionei, costumo calcular de 3 a 4 por pessoa. Mas sempre levo em conta o perfil dos convidados e o que mais será servido. Se for a única opção de lanche, melhor fazer um pouquinho a mais. Melhor prevenir! Este site usa cookies para garantir uma melhor experiência. Ao continuar a navegar, você está de acordo com isso. Para saber mais, acesse: Política de privacidade. Farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, Margarina, Açúcar, Sal, INS 300, INS 927, INS 433, INS 472e. Contém glúten. Alergênicos: Contém trigo e derivados de soja. Pode conter milho, centeio, quinoa, linhaça, amaranho, cevada e chia.MODO DE PREPAROEstivar o produto em latas levemente untadas ou teflonadas.Deixar o produto descongelar por 40 minutos.O pão mini cachorro tem tempo de crescimento de até 6 horas.Após esse tempo, levar o pão para o forno pré-aquecido a 160°C, por 15 a 18 minutos.Ao retirar as latas do forno, colocá-las em carrinho aberto, distante uma das outras, permitindo circulação de ar entre os pães. ( \* ) Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ( \*\* ) Quantidades não significativas. ( \*\*\* ) VD não estabelecido.