BOLACHA DE PIMENTA

INGREDIENTES

4 pimentas dedo-de-moça

1 1/2 cebola

1 xícara de molho de pimenta

2 ovos

orégano.

4 colheres (sopa) de azeite

800 g de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fubá

4 colheres (sopa) de óleo de soja

2 colheres (sopa) de fermento em pó

2 colheres (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador 1 cebola, as pimentas dedo

Bata tudo até ficar bem líquido por uns 2 minutos no máximo

Deixe o forno aquecendo a 180

Corte bem picada meia cebola e reserve

Coloque mais ou menos 800 g de farinha de trigo dentro de uma tigela funda

Coloque a cebola picada junto com a farinha e mexa bem

Despeje pouco a pouco o líquido batido do liquidificador, e mexa bem até formar uma massa que não grude na tigela e nas mãos

Coloque um pouco de molho de pimenta sobre a massa e amasse até ficar desgrudando da tigela

Depois da massa pronta, amasse com o rolo deixando uma massa fina como uma pizza

Coloque a colher de fubá sobre uma forma e espalhe

Coloque a massa sobre a forma, corte em formatos de triângulos ou como queira

Coloque a forma no formo preaquecido e deixe apenas por 20 minutos

Atenção não pode ser mais que 20 minutos caso contrário a bolacha fica dura

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12351-bolacha-de-pimenta.html