

PALITO DE PARMESÃO

INGREDIENTES

- 250 g farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 50 g queijo ralado
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1/2 xícara de água
- 1 colher (sopa) cheia de manteiga

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos primeiro em uma tigela. Depois adicione os demais integrantes. Se a massa ficar grudando nas mãos adicione um pouco mais de manteiga e não água. Amasse bem.

Abra com o rolo na espessura que desejar. Salpique queijo por cima da massa e passe o rolo de leve para grudar o queijo.

Corte com a faca ou cortador de pizza em formatos de palitos ou outro que desejar. Leve ao forno aproximadamente 20 minutos na temperatura de 250 graus.

Não precisa untar a forma.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13286-palito-de-parmeseao.html>