

SALGADINHO DE TEMPERO PRONTO PARA PETISCO

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo

1 sache de tempero pronto sabor carne

1 colher de margarina

1 colher (chá) de sal

orégano a gosto

1/2 xícara de água (se precisar coloque mais, até dar ponto de massa)

MODO DE PREPARO

Adicione os ingredientes secos: farinha, tempero pronto, sal, orégano e misture tudo.

Em seguida adicione a margarina e a água, mexa com a mão até ficar homogênea.

Com a massa pronta, faça bolinhas pequenas com a mão, ou faça "minhoquinhas" com a massa e corte pedaços pequenos com a faca.

Frite em óleo quente, o ponto você decide, quanto mais moreno ficar mais crocante vai ser. Se quiser mais branquinho vai ficar crocante por fora macio por dentro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/14391-salgadinho-de-tempero-pronto-para-petisco.html>