

BISCOITINHOS DE CEBOLA

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 cebola grande picada
1/2 xícara de leite
2 colheres (sopa) de manteiga
14 colheres (sopa) de óleo
1/2 xícara de queijo parmesão ralado (opcional)
Pimenta-do-reino a gosto
Sal a gosto
Farinha de trigo para enfarinhar a superfície
Óleo para untar o tabuleiro

MODO DE PREPARO

Peneire, em uma tigela, a farinha de trigo com o fermento e o sal, e reserve.

Em um liquidificador, coloque a cebola, o leite, 14 colheres (sopa) do óleo, a manteiga e as pimentas e bata até ficar um creme homogêneo, retire e transfira para uma tigela.

Aos poucos, acrescente os ingredientes peneirados e sove bem até a massa ficar lisa.

Em seguida, misture o queijo.

Transfira a massa para uma superfície enfarinhada, faça bolinhas e amasse um pouco com as mãos, reservando em seguida.

Unte uma assadeira com o óleo restante e disponha os pedaços de massa.

Para decorar, dê uma leve pressionada sobre a massa com um garfo.

Leve para assar em forno médio a 180° C, preaquecido, até dourarem.

Retire do forno e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15841-biscoitinhos-de-cebola.html>