BOLINHO DE CHUVA SALGADO E ASSADO

INGREDIENTES

2 ovos

1 e 1/5 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) rasa de fermento em pó químico

1 colher (sobremesa) de caldo de galinha

1 colher (chá) de azeite ou óleo de oliva

2 colheres (sopa) cheias de queijo parmesão ralado

2 colheres (sopa) de caldo de limão

2 colheres(sopa) de água morma

sal a gosto

salsa e orégano desidratado a gosto

MODO DE PREPARO

Bata ligeiramente os ovos, junte a farinha, o fermento, o azeite, o parmesão e o caldo de limão até obter uma massa homogênea, não muito mole, mais firme. Dissolva o caldo de galinha na água morna e junte a massa, misturando tudo muito bem. Não precisa colocar sal, apenas se quiser.

Salpique salsa e orégano. Preaqueça o forno por uns 10 minutos. Unte uma foma redonda pequena de furo no meio e asse por aproximadamente 30 minutos ou até dourar. Poder servir como entrada de refeição com margarina, requeijão cremoso, salada de tomate com sardinha, ou creme de alho. Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24204-bolinho-de-chuva-salgado-e-assado.html