

# PALITINHOS DE QUEIJO

## INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de margarina
- 3 colheres de sopa de maionese
- 5 colheres de sopa de leite
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 100 g de queijo parmesão
- 1 ovo
- 1 colher de chá de sal
- caso queira pode adicionar ervas a seu gosto

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e mexa até ficar homogêneo.

A massa fica pesada.

Modele a seu gosto, abra com rolo e corte tirinhas, enrole cobrinhas, corte com cortadores, faça conforme sua imaginação!

Leve ao forno a 200°C em um tabuleiro, não precisa untar.

Quando estiverem começando a dourar desligue o forno, espere esfriar e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26849-palitinhos-de-queijo.html>