

KAÍTUS

INGREDIENTES

200 g de farinha de trigo com fermento

1 ovo

150 ml de leite

1 colher (sopa) de caldo de galinha

pitadas de orégano para cobrir

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno.

Misture a farinha de trigo com o caldo de galinha.

Acrescente o ovo e o leite e misture bem.

Forre a assadeira com papel manteiga e coloque a massa com a colher, deixando um pequeno espaço entre cada kaítus.

Jogue orégano sobre eles.

Ponhe para assar em fogo médio até dourar as bordas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26879-kaitus.html>