

# PETIT-FOUR SABRÉ DE MESA

## INGREDIENTES

750 g de farinha de trigo

400 g de margarina

150 g de queijo parmesão ralado

100 g de creme de leite

3 ovos

1 ovo mexido para pincelar

## MODO DE PREPARO

Coloque na batedeira a margarina, o sal, e 30 g do queijo ralado.

Bata em velocidade rápida, até começar a formar um creme.

Acrescente os ovos um a um, dando um pequeno intervalo a cada ovo.

Sem parar de bater, adicione o creme de leite e continue batendo.

Após formar um creme esbranquiçado, pare de bater.

Adicione a farinha de trigo e com uma colher de pau, misture até formar uma massa homogênea.

Com o auxílio de um rolo, sobre a mesa enfarinhada, abra a massa com 1 cm de espessura, pincele com ovo e esparrame o restante do queijo ralado sobre a massa.

Corte pequenos retângulos, distribua nas formas e leve para assar em forno quente por, aproximadamente, 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27742-petit-four-sabre-de-mesa.html>