

BISCOITO SALGADO

INGREDIENTES

- 2 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de manteiga com sal, derretida
- 3 colheres (chá) de molho de pimenta
- 1 colher (chá) de fermento químico
- 1/2 colher de sal
- 1 colher (café) de orégano
- 200 g de queijo ralado
- 3 dentes de alho descascado
- 1/4 de copo de água
- 1 e 1/2 suco de limão
- 2 ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, a manteiga, o molho de pimenta, sal, orégano, alho, suco de limão, água e os ovos.

Em uma tigela, misture a farinha, queijo ralado, fermento.

Despeje a mistura do liquidificador e mexa, até virar uma massa homogênea e soltar das mão.

Pode precisar um pouco mais de farinha ou água, dependendo da consistência inicial.

Sobre uma superfície lisa, abra a massa com o rolo e corte os biscoitos no formado que preferir.

Coloque em uma forma untada, asse no forno a 200°C por 30 minutos ou até que fiquem dourados.

Dependendo da espessura da massa, pode assar mais rápido ou mais devagar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28336-biscoito-salgado.html>