

# 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 mãos.

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 formato 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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