

## BREADSTICKS

### INGREDIENTES

#### MASSA:

Massa:1 e 1/3 xícaras de água morna

3 colheres de sopa de azeite de oliva

4 xícaras de farinha

1 colher de chá de sal

2 colheres de chá de orégano

3 colheres de sopa de leite em pó

2 colheres de chá de fermento

#### TOPPING:

Topping:2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

1 colher de sopa de alho em pó/frito

1 colher de sopa de sal

1 colher de sopa de cebola em pó

1 colher de sopa de orégano

1/4 xícara de azeite de oliva

### MODO DE PREPARO

#### MASSA:

Massa:Misture os ingredientes secos.

Adicione os ingredientes líquidos.

Amasse essa massa por 5 minutos, aproximadamente, ou até que fique bem homogênea.

Deixe que a massa cresça.

Preaqueça o forno a 180°C.

Abra a massa.

Corte, para que cada um dos pedaços fique retangular e com 1 cm de grossura.

#### TOPPING:

Topping:Misture todos os ingredientes do topping em uma tigela.

Pincele essa mistura em cada uma das massas.

Coloque os breadsticks em uma forma coberta com papel manteiga, para não grudar.

Asse, por volta de 15 minutos, ou até que estejam dourados.

Sirva com molho de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28379-breadsticks.html>