

GROSTOLI SALGADO

INGREDIENTES

3 ovos
1 colher de (sopa) de sal
1 (cubo) caldo de galinha
1 cebola média (descascada)
2 colheres (sopa) de orégano
1/2 xícara (chá) de azeite
1 xícara (chá) de leite morno
1 colher (sopa) de fermento em pó
3 colheres de cachaça ou vinagre branco (opcional)
temperos picados a gosto
farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, os ovos, o caldo de galinha, a cebola, o orégano, o azeite, a cachaça, e os temperos.

Após bater bem, coloque em uma bacia.

Misture com o leite e o fermento, adicionando a farinha de trigo aos poucos, até formar uma massa homogênea (parecida com a de pão).

Depois modele os grostolis e frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29285-grostoli-salgado.html>