

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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