

BISCOITINHOS AMANTEIGADOS DE PARMESÃO E ALECRIM PARA O CHÁ COM DOWNTON ABBEY

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá bem cheia de queijo parmesão ralado (cerca de 100 g)
- 1 barra de manteiga sem sal (de 200 g)
- 2 xícaras e 1/2 de farinha trigo (cerca de 300 g)
- 1 ramo de alecrim
- 1 colher de sobremesa de sal (ou flor de sal para salpicar)

MODO DE PREPARO

Eu usei a balança, mas se não tiver, vai na xícara que dá certo também. Misture os secos, queijo, farinha, alecrim e sal (se não for usar a flor de sal). Junte a manteiga e misture até obter uma massa lisa e homogênea. Faça bolinhas ou palitinhos (nesse caso corte com a faca) e aperte com o garfo. Leve ao forno por 10 minutos ou até que dourem. Pronto, está feito o seu biscoitinho. Quem não gosta de alecrim pode substituir por tomilho, sálvia, manjeriço, pimenta rosa (aroeira). O mais indicado é que a erva esteja seca para não interferir no ponto da massa com sua umidade e não ficar com um sabor muito acentuado e matar o chá.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31870-biscoitinhos-amanteigados-de-parmesao-e-alecrim-para-o-cha-com-downton-abbey.html>