SALGADINHO DE QUEIJO RALADO

INGREDIENTES

3 xícaras de chá de farinha de trigo

1/4 de xícara de chá de queijo ralado

9 colheres de margarina (usei deline)

1 colher de chá de tempero de saquinho (sazón) usei o vermelho

2 colheres (chá) de amido de milho (maizena)

1 gema (misture a gema em 1 dedo [de copo] de água)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture bem a farinha com o queijo ralado, a colher de sazó e as duas colheres de amido de milho.

Em seguida, acrescente a margarina e vá amassando com as mãos, acrescente metade da mistura de gema com água (só a metade), misture bem, sempre amassando até formar uma massa homogênea que desgrude das mãos, mas ao mesmo tempo deve ser levemente úmida e macia.

Se precisar, adicione mais margarina ou mais farinha, dependendo do caso.

Molde a massa em bolinhas ou esticadinhos como na foto.

Coloque em uma forma, não precisa untar, mas se quiser pode.

Depois, com um garfo, pressione levemente as bolinhas.

Pra finalizar utilize a outra metade da gema que você misturou com água para pincelar todas as bolinhas. Se achar melhor pincele com outra gema pura para ficar mais amarelinho. Eu aproveito a que sobra.

Levar ao forno preaquecido por aproximadamente 20 a 25 minutos ou até que fiquem douradinhos, uso forno na temperatura 180º ou 210ºC.

Fica macio, desmancha na boca.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33011-salgadinho-de-queijo-ralado.html