

# BISCOITO DE CALDO KNORR

## INGREDIENTES

1/2 litro de leite  
2 cubos de caldo de galinha  
1/2 copo de óleo  
1 pitada de sal  
3 colheres (sopa) de fermento químico  
2 ovos  
1 kg de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador o óleo, o caldo de galinha, o leite, o sal, o fermento e os ovos.

Coloque a mistura numa tigela, adicione a farinha de trigo. Amasse bem. Forme os biscoitos e frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35322-biscoito-de-caldo-knorr.html>