

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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