

GROSTOLI SALGADO DA ANDRESSA

INGREDIENTES

1 colher de (sopa) de manteiga

1 colher de (sopa) de banha

1 copo de água

1/2 copo de cachaça

3 ovos

1 pitada de sal

1/2 xícara de queijo ralado

Orégano a gosto

Farinha de trigo até dar o ponto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture todos os ingredientes e sove.

A massa deve ficar homogênea e não grudar nas mãos quando enrolar.

Deixe a massa descansar por 20 minutos.

Após abra a massa e faça os grostolis.

Fritar em óleo bem quente e colocar escorrer em papel absorvente.

Após é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35345-grostoli-salgado-da-andressa.html>