

SALGADINHO ALAGOANO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo com fermento

700 g de margarina Qualy com sal

2 ovos (gema)

MODO DE PREPARO

Misture a margarina e o trigo até dar o ponto.

A massa só estará pronta para fazer o salgado quando estiver totalmente ligada.

Se ficar muito ligada coloque mais um pouco de farinha de trigo.

Pegue a massa (de 5 a 10 g) e modele em comprido ou bolinhas redondas.

Quando estiver pronto passe a clara do ovo e coloque para assar no forno a 170°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38313-salgadinho-alagoano.html>