

PALITINHOS DE ALHO E CEBOLA

INGREDIENTES

250 g de margarina

1 kg de farinha de trigo

1 cebola grande

1 cabeça de alho

1 latinha de cerveja

1 colher e 1/2 de sopa de orégano

1 colher (sopa) bem cheia de sal

MODO DE PREPARO

Amasse o alho e reserve.

Triture a cebola até ela virar uma pasta (use o liquidificador ou o processador de alimentos).

Em uma vasilha grande, misture todos os ingredientes.

Misture bem até a massa soltar dos dedos.

Em alguma superfície (uma tábua de cortar alimentos) pegue um pedaço da massa e faça palitos de 15 cm de comprimento por 1 cm de diâmetro.

Coloque para assar à temperatura média de 180ºC por cerca de 50 minutos, dependendo de seu fogão.

O ponto para tirar é quando ficar dourado por fora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39432-palitinhos-de-alho-e-cebola.html>