

# 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 180°C por cerca de 50 minutos, dependendo de seu fogão.

O ponto para tirar é quando ficar dourado por fora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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