

ARDIDINHO

INGREDIENTES

100g de fermento biológico
1 xícara (chá) de leite morno
1 xícara (chá) de óleo
2 pimentas vermelhas picadas
2 cebolas médias picadas
1 colher (sopa) de sal
250 g de margarina
1 kg de farinha de trigo
salsinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite morno. Acrescentar os demais ingredientes e amassar bem. Estender porções de massa com o rolo e cortar os biscoitos. Assar em forno alto cerca de 20 minutos cuidado para não queimar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42055-ardidinho.html>