

# ARDIDINHO

## INGREDIENTES

100g de fermento biologico  
1 xícara (chá) de leite morno  
1 xícara (chá) de óleo  
2 pimentas vermelhas picadas  
2 cebolas medias 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>