

## ARDIDINHO

### INGREDIENTES

100g de fermento biológico

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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