

BARQUINHO PARA MAIONESE

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo

1 colheirinha de sal

125 gramas de manteiga

água para ligar

Forminhas para barquetes

Assadeira para levar as forminhas ao forno

Recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha de trigo na mesa de amassar, junto com o sal.

Faça uma cova no centro e ponha a manteiga derretida, já fria. Misture com os dedos, rapidamente, até ficar bem ligada, com ajuda de água.

Faça uma bola com a massa, cubra-a com um guardanapo e deixe-a em repouso uma hora.

Depois disso, abra-a com o rolo, com aproximadamente meio centímetro de espessura, forre as forminhas, recheie e asse com forno brando.

Para maior comodidade prepare-as e asse-as, vazias, com alguns dias de antecedência e conserve em latas fechadas.

Recheie pouco antes de servir e, se for o caso, esquente alguns minutos no forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44703-barquinho-para-maionese.html>