DEDITOS DE QUEIJO

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar
- 1 xícara de manteiga (não margarina)

Pedaços de queijo (qualquer queijo, contanto que derreta) cortados em tiras de 1x1x4 cm.

Água gelada (o suficiente)

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, o sal, o açúcar e a manteiga. Aos poucos, acrescente a água gelada até obter uma massa que não grude nas mãos.

Abra a massa com um rolo até obter uma espessura de aproximadamente 3 ml, corte em tiras de 2x10 cm.

Pegue um pedaço de queijo e enrole-o com a tira de massa, não deixe queijo à mostra.

Frite os dedinhos em óleo quente e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45909-deditos-de-queijo.html