PETIT FOUR SALGADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:500 g de farinha de trigo

130 g de manteiga

125 g de gordura vegetal hidrogenada

8 g de sal

50 g de ovo

30 g de clara

10 g de fermento químico em pó

8 g de açúcar

COBERTURA:

Cobertura:40 g de gemas para pincelar

300 g de queijo parmesão ralado

3 g de orégano (opcional)

MODO DE PREPARO

Bater na batedeira até o ponto de pomada a manteiga, a gordura, o sal e o açúcar.

Acrescente o ovo e a clara e bata rapidamente.

Adicione o leite e bata rapidamente.

Misturar a farinha e o fermento e acrescentar à massa, apenas misturar, não bater mais.

Cobrir a massa com plástico e levar para gelar por no mínimo 30 minutos.

Abrir a massa entre dois plásticos a uma espessura de 0,5 cm e levar à geladeira novamente por uma hora.

Cortar a massa no formato que desejar, pincelar a gema e polvilhar o queijo parmesão ralado e outros aromáticos que desejar.

Assar em assadeira forrada com papel manteiga em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51612-petit-four-salgado.html