GRISSINIS DE CEBOLA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 xícaras de farinha

3 colheres (sopa) de azeite extravirgem

2 colheres (chá) de açúcar

2 colheres (chá) de sal

1 envelope de fermento biológico seco

1 1/3 xícara de água

1 pacote de creme de cebola

TEMPEROS:

Temperos:2 colheres (sopa) de alho desidratado granulado

2 colheres (sopa) de alecrim

2 colheres (chá) de pimenta do reino preta

3 colheres (sopa) de queijo parmesão

3 colheres (sopa) de orégano

Para quem gosta mais picante pode acrescentar pimenta calabresa moida ou chimi-churri

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa e bata até que fique homogênea e elástica. Unte a mesa e cubra a massa com azeite.

Divida a massa e deixe descansar por 20 minutos.

Abra a massa com a ajuda de um rolo com mais ou menos 1 cm de espessura.

Corte a massa com um cortador,em tirar e torça um pouquinho

Umedeça a superfície com água e salpique a cobertura

Coloque sobre a assadeira untada com azeite.

Leve para assar em forno médio até que estejam dourados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52464-grissinis-de-cebola.html