

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 moída 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 tiras 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/52464-grissinis-de-cebola.html>