

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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