

## Salgadinhos de queijo parmesão

por Receitas e Mais

---

### Ingredientes:

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 2 2 1/2 xícaras (chá) de amido de milho;
- 1 colher (sopa) de fermento em pó;
- 2 ovos;
- 1 colher (chá) de sal;
- 1/2 xícara (chá) de leite;
- 2 xícaras (chá) de margarina;
- 2 xícaras (chá) de queijo parmesão ralado.

### Modo de preparo:

## Salgadinhos de queijo parmesão

por Receitas e Mais

---

Misturar o amido de milho, a farinha, o fermento, os ovos, o sal e o leite até formar uma massa homogênea. Abrir a massa com o rolo em formato quadrado e dividir em 4 partes iguais. Espalhar um pouco de margarina e polvilhar com o queijo ralado em cada uma das partes da massa. Posicionar uma sobre a outra e enrolar como rocambole. Levar à geladeira por aproximadamente 3 horas e após cortar em rodela de 1/2 cm de largura e levar ao forno a uma temperatura média de 180 graus até ficarem douradas.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas.