

Meia lua de queijo

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 600g de farinha de trigo;
- 200g de queijo parmesão ralado;
- 100g de margarina;
- 1 colher (chá) de sal;
- 200ml de água;
- 3 ovos;
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico.

Modo de fazer:

Em uma vasilha, colocar a farinha de trigo, o queijo parmesão ralado e o sal. Acrescentar aos poucos a água e amassar até ficar uma massa lisa. Quando a massa estiver bem lisa, pegar porções da massa e enrolar como cordões. Cortar em pequenos pedaços arquear levemente para dar o formato de meia-lua. Colocar em assadeira untada e levar ao forno pré-aquecido,

Meia lua de queijo

por Receitas e Mais

em temperatura 170°C por aproximadamente 20 minutos.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas