

PALITINHOS ASSADOS PARA O LANCHE, EM POUCOS MINUTINHOS FICAM PRONTOS E SÃO PERFEITOS E DELICIOSOS!!

INGREDIENTES

400 g de farinha de trigo

250 g de queijo ralado (uso parmesão)

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

1 xícara de água morna

1 pitada de sal (dependendo do seu paladar, pode dispensar, já que essa quantidade de queijo tem uma boa dose de sal...)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture todos os ingredientes e amasse com a mão, até ficar bem homogênea. É semelhante à massa de macarrão, isto é, firme. Divida a massa em quatro partes.

Em superfície polvilhada com farinha de trigo e com ajuda do rolo de amassar, estique uma das partes até ficar bem fina, de uns três milímetros de espessura.

Usando um cortador de massa (ou de pizza, que cumpre bem a função) corte tiras fininhas, de mais ou menos 1 cm de largura, pelo comprimento da massa. Na verdade o comprimento dos palitos você escolhe. Aqui em casa minha turminha acha legal quando os faço bem compridos, pois é mais divertido de comer (tipo Bugs Bunny e suas cenouras hehehe).

Bem, voltando à massa, depois de cortadas as tirinhas leve-as para assar em assadeira untada, em forno médio, por aproximadamente 10 a 15 minutos.

MAS ATENÇÃO!!! O ponto de assado é a divisória de águas entre o sucesso e o fracasso desta receita já que, se muito brancos ficam moles e não tem graça, maaaasss, se escuras, ficam amargos e ninguém vai gostar!

Dourados: esse é o conceito, ok? (veja na foto)

Tire da assadeira e passe para uma travessa. Repita a operação com as outras três partes de massa.

Só guarde em pote fechado depois de frios (se tiver sobrado, o que acho difícil.. hehehe)

Pode comer sem nada ou acompanhando algum patê de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15243-palitinhos-assados-para-o-lanche-em-poucos-minutinhos-ficam-prontos-e-sao-perfeitos-e-deliciosos.html>