

AMANTEIGADOS DE CEBOLA DE 5 MINUTOS, OS BISCOITINHOS MAIS DELICIOSOS DO MUNDO!

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

300 g de margarina

1 gema

1 colher (sopa) de água

1 pacote de creme de cebola

sal a gosto

1 ovo batido

MODO DE PREPARO

Numa tigela coloque 500 g de farinha de trigo, 300 g de margarina, 1 gema, 1 colher (sopa) de água, 1 pacote de creme de cebola e sal a gosto e misture bem até formar uma massa homogênea.

Pegue porções de 10 g de massa, faça bolinhas e coloque numa assadeira. Aperte as bolinhas com a ponta de um garfo, pincele 1 ovo batido e leve ao forno médio pré-aquecido a 160°C por +/- 40 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

DICA: Você pode modelar a massa em formato de empadinha, rechear e assar a 180° C por 40 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15416-amanteigados-de-cebola-de-5-minutos-os-biscoitinhos-mais-deliciosos-do-mundo.html>