

CANUDINHOS DE PARMESÃO E GERGELIM

INGREDIENTES

250 g de massa folhada

1 ovo batido

100 g ou 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

1 colher (sopa) de sementes de gergelim

1 colher (sopa) de sementes de gergelim pretas

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a uma temperatura de 220° C e forre uma forma com papel

Coloque a massa em uma superfície enfarinhada formando um retângulo grande

Verifique sempre embaixo para assegurar

Pincele a superfície da massa com o ovo batido e espalhe pouco mais da metade do parmesão

Dobre mais uma vez a massa de maneira que fique com 5 milímetros de espessura

Use uma faca afiada para cortar a massa no formato de pequenos palitos e coloque

Leve ao forno e asse por 15 a 20 minutos ou até que os palitos estejam dourados e assados

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/39-canudinhos-de-parmesao-e-gergelim.html>