

Biscoito de Queijo Parmesão



Este **biscoito de queijo parmesão** é muito simples de se fazer e é perfeito para um aperitivo ou até acompanhar aquele filme da sessão da ta

Ingredientes

- 1 xícara(s) (chá) de parmesão ralado(s)
- 2 xícara(s) (chá) de farinha de trigo
- 200 gr de manteiga

Como fazer

1. Misture todos os ingredientes numa vasilha e amasse bem.
2. Coloque a massa em cima da mesa e vá enrolando com as mãos, até ficar uma tira comprida e corte como se faz com o nhoque.
3. Pegue uma assadeira e arrume um ao lado do outro (não precisa untar) e leve ao forno pré-aquecido (a 180°C).
4. Quando estiverem durinhos e dourados em baixo, estão prontos.
5. Sugestão: caso queira variar o sabor, acrescente ervas à massa antes de assar (orégano, pimenta calabresa etc).

Rendimento: 20 porções Tempo de Preparo: 10 minutos

Cozinha: [Brasileira](#)

<http://www.cybercook.com.br/biscoito-de-queijo-r-13-2897.html>

São Paulo, SP, 31 Dezembro de 2016

Mkmouse