

<http://www.cucchiaiopieno.com/2013/12/biscoito-de-queijo-mineiro.html>



Biscoito de queijo mineiro



Eu amo biscoito de queijo, bolinhas crescer Comendo isso "Quitanda" (Como dizem em Minas) e ESSES São simples de Fazer e Deliciosos!

Tambem Já fiz Outra excelente prescrição Desses biscoitinhos that Muito a experimentar vale a pena!

Acompanhem-me Pela Minha Página facebook e Vejam OUTRAS Dicas de cozinha, Detalhes da minha vida e MUITO MAIS!

Bjim com karim.  
(Abaixo a versão italiana)

Biscoito de Queijo MINEIRO  
Fonte: Sabores de Minas

ingredientes:

500 gr de polvilho doce  
400 gr de queijo curado-de-minas  
3 a 4 ovos  
Uma pitada de sal  
300 g de margarina (useums manteiga)

Maneira de preparar:

Numa gamela, juntar ou polvilho ou queijo ralado (sem ralo para cima), ou sal e margarina. bem SOVAR e OS ovos Preço total:

Adicionar, hum hum, comeu sovando ou Ponto de enrolar. Biscoitos OS MODELAR em Forma de meia-lua (OU Como preferir), Por num tabuleiro (sem untar) e Levar Ao forno pré-aquecido (250 graus) POR 15 a 20 minutos.

Quando Começar a corar, estara pronto.

Versão italiana:

Eu amo biscoitos de queijo, porque eu cresci comendo esse "Quitanda" (como se diz no estado de Minas Gerais) e eles são simples de fazer e delicioso!

Fiz também uma outra excelente receita para estes biscoitos, que é muito vale a pena experimentar!

Siga-me na minha página de facebook e você vai ver outras dicas de culinária, detalhes da minha vida e muito mais!

Bacias com carinho.

São Paulo, SP, 30 Abril de 2019

Mkmouse