



BISCOITO DE QUEIJO PARMESÃO

Ingredientes

- 120 g de Farinha de Trigo Maria Inês (1 xícara)
- 80 g de Parmesão ralado fino
- 80 g de Manteiga ou margarina (4 colheres de sopa)
- 1 unidade de Gema

Modo de preparo

- 1) Em uma tigela coloque todos os ingredientes e mexa com as mãos até ficar uma massa homogênea.
- 2) Abra a massa entre um saquinho plástico e faça cortes com um aro de 8,5 cm de diâmetro.
- 3) Depois corte cada um em 8 partes iguais.
- 4) Retire com delicadeza os biscoitinhos em formato de queijo e coloque em uma assadeira forrada com papel manteiga.
- 5) Fure os biscoitinhos com um palito para imitar fatias de pizza.
- 6) Leve ao forno pré-aquecido a 200°C e deixe por cerca de 12-15 minutos.

