

BISCOITOS SALGADOS

LUCRATIVOS



Introdução

Bem-vindo ao mundo dos biscoitos salgados caseiros! Aqui, exploraremos uma coleção de receitas que são simples de fazer, mas absolutamente deliciosas. Se você gosta de petiscos crocantes, sabores surpreendentes e momentos de puro prazer, está no lugar certo. Vamos começar a fazer biscoitos que vão encantar o seu paladar.

Biscoitinho de cebola

Ingredientes

- 1/2 pacote de mistura para sopa de cebola ou creme de cebola
- 3 xícaras (chá) farinha de trigo
- 300 g de margarina

Modo de preparo

- Misture e amasse todos os ingredientes com a mão
- Faça bolinhas e amasse com o garfo.
- Passe gema de ovo com azeite nos biscoitinho
- Unte e enfarinhe o tabuleiro
- Leve ao forno médio
- Quando estiver dourado, está pronto



Biscoito de orégano e parmesão

Ingredientes

- 100g queijo parmesão ralado industrializado
- 1 pacote de creme de queijo
- 2 colheres de sopa de orégano
- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 50g manteiga com sal
- 250g maionese
- 1/2 colher de sopa de sal
- 2 gemas
- 1/2 colher de sopa de azeite

Modo de preparo

Em uma vasilha, misture o queijo, o creme de queijo, o orégano e o sal. Em seguida adicione a maionese e a manteiga (aquecida no microondas por 20 segundos), até formar uma pasta homogênea. Adicione a farinha de trigo aos poucos, até que a massa fique firme, não grudando nas mãos.

Pré-aqueça o forno a 220°C. Com a massa, faça bolinhas menores que docinhos de festa, e disponha em um tabuleiro previamente untado com manteiga e polvilhado com farinha de trigo. Em seguida, dê uma leve achatada nas bolinhas com o garfo. Reserve. Misture as gemas e o azeite e passe por cima dos biscoitinhos, para dourar.

Os biscoitinhos saem do forno com a massa ainda mole e ficam crocantes conforme vão esfriando.



Palitinho de cebola

Ingredientes

- 200g de farinha de trigo
- 200g de farinha de trigo integral
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 1 ovo
- 1 cebola grande
- 1/2 xícara de leite
- 1/3 xícara de óleo ou azeite
- sal, pimenta e temperos a gosto
- 3 dentes de alho (opcional)

Modo de preparo

Misture as farinhas e o fermento e reserve. Bata o ovo, a cebola, o leite, o óleo, o alho e os temperos no liquidificador até desmanchar tudo. Acrescente essa mistura à farinha e misture bem até dar ponto de abrir a massa com o rolo (se necessário acrescente mais farinha aos poucos). Abra a massa com mais ou menos 0,5cm de altura e, com uma carretilha, corte tiras de massa. Se quiser, pode torcer as tirinhas de massa como na foto antes de assar, mas não é obrigatório. Arrume as tiras numa assadeira (não precisa untar!) e asse em forno médio pré-aquecido até dourar



Biscoito pimentinha

Ingredientes

- 6 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sal ou Fondor
- 1 colher de sopa de femento em pó
- 50 gr de queijo parmessão ralado
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 100 gr de margarina
- 2 cebolas
- pimentas dedo de moça
- 1 ovo

Modo de preparo

Aqueça o forno a 200ºC.
Peneire numa tigela a farinha de trigo, o fermento e o sal ou Fondor.
Misture o queijo ralado e reserve.
Bata no liquidifcador o leite, o óleo, a clara e gema do ovo, a margarina, as cebolas e as pimentas.
Despeje em uma tigela grande e acrescente aos poucos a mistura da farinha peneirada.
Amasse com as mãos até incorporar bem e formar uma massa lisa.
Polvilhe uma superfície com farinha, amasse bem.
Divida a massa em porções e enrole em cordões com 1 cm de diâmetro.
Corte os cordões em pedacinhos de 2 cm.
Amasse ligeiramente com o garfo.
Disponha numa assadeira untada e polvilhada com farinha.
Leve para assar até que fique levemente dourado.



Biscoitinho de água e sal

Ingredientes

- 250 gramas de farinha de trigo
- 25 gramas de manteiga amolecida
- ¾ xícara (chá) de água quente
- 1 pitada de açúcar
- 1 pitada de sal

Modo de preparo

Em tigela grande, peneire a farinha, o açúcar e o sal. Misture bem.
Derreta a manteiga na água e junte à mistura de farinha. Trabalhe rapidamente a massa, cubra com filme plástico e coloque na geladeira por 1 hora.
Após o descanso, pré aqueça o forno em temperatura média, abra a massa em superfície enfarinhada, deixando-a bem fina.
Corte-a em quadrados.
Coloque os biscoitos em assadeira untada e enfarinhada. Leve para assar até ficar levemente dourado.



Moedinhas de queijo

Ingredientes

- 1 Kg de farinha de trigo
- 500g de queijo ralado
- 2 potes grandes de margarina
- 1 colher de chá de sal
- 1 pacote de amendoim
- 2 gemas mais azeite para pincelar

Modo de preparo

Misture a farinha, o queijo, o sal e a margarina, e amasse bem até desgrudar das mãos.
Abra a massa até que fique com mais ou menos 1/2 centímetro e faça as moedinhas com o auxílio de um cortador
Depois de arrumar as moedinhas na forma, coloque metade de um amendoim. Aperte bem para que ele não caía depois de assado
Misture a gema com um fio de azeite e pincele nas moedinhas
Asse em forno médio até dourar. (não deixe passar do ponto, pois o sabor fica amargo)



Biscoito medalhão de queijo

Ingredientes

- 1 e 1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado
- 1 xícara de chá + 2 colheres de sopa de margarina
- 2 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
- leite até dar o ponto (aproximadamente 1 xícara de chá)
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de café de sal

Modo de preparo

Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o fermento em pó e o sal.
Faça um buraco no meio e adicione 1 xícara de chá de margarina e misture.
Junte o leite, aos poucos, até obter uma massa homogênea.
Coloque a massa entre dois sacos plásticos e passe um rolo formando uma massa fina em formato retangular.
Retire o plástico de cima, espalhe 2 colheres de sopa de margarina e salpique o queijo parmesão ralado.
Com a ajuda do outro plástico, enrole a massa no sentido do comprimento, apertando bem e formando um rocambole.
Embrulhe no plástico e leve à geladeira até firmar (2 horas, aproximadamente).
Retire da geladeira e corte a massa em rodelas finas.
Leve para assar em uma forma untada até começar a dourar.
Retire do forno, espere esfriar completamente e sirva.



Biscoito de polvilho

Ingredientes

- 500g de polvilho azedo
- 150ml de óleo
- 170ml de leite
- 1 ovo
- 15g sal
- 200ml de água morna

Modo de preparo

Ferva o leite e o óleo e despeje na tigela da batedeira.
Acrescente o polvilho e bata.
Acrescente o ovo e bata.
Por último, acrescente a água e bata por cerca de 4 minutos ou até virar uma massa homogênea.
Colocque em um saco de confeitar
Modele os biscoitos sob uma forma untada com óleo.
Coloque para assar em forno médio preaquecido por cerca de 25 minutos.



Biscoito de paprica e queijo

Ingredientes

- 150g de queijo parmesão finamente ralado
- 50g de manteiga sem sal (amolecida)
- ¼ colher (chá) de páprica defumada
- 1 pitada de pimenta preta moída
- 100g de farinha de trigo
- Água gelada (de acordo com a necessidade)

Modo de preparo

Em uma tigela coloque o queijo, a manteiga, a páprica e a pimenta preta.
Misture bem os ingredientes até formar uma mistura pastosa, adicione a farinha e continue misturando.
Nesse momento, é provável que a massa esteja esfarelando, então adicione uma colher por vez de água gelada para que a massa fique uniforme, até que você consiga formar uma bola de massa que não esfarele muito.
Coloque a bola de massa sobre uma camada de papel manteiga, então cubra com outra folha de papel.
Usando um rolo de massa, achate a massa até que ela fique com aproximadamente 3mm de espessura.
Leve a massa com as camadas de papel para a geladeira e deixe por no mínimo 30 minutos. Ela deve ficar firme para facilitar o corte.
Corte os biscoitos no formato desejado, destaque-os do papel com cuidado e coloque em uma forma.
Os biscoitos ficam firmes, por isso você pode acomodá-los deixando um pequeno espaço entre eles.
Asse no forno preaquecido a 180C por aproximadamente 15 minutos, até que estejam levemente dourados.
Retire do forno, deixe-os na forma por alguns minutos para evitar que quebrem, então acomode-os sobre uma grade para esfriarem completamente.



Biscoito de cheddar

Ingredientes

- 200 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 2 xícaras de amido de milho
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de queijo cheddar ralado
- 1colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- Temperos opcionais a gosto (pimenta, orégano, ervas finas, etc.

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno a 180°C e forre uma forma com papel manteiga.
Em uma tigela grande, misture a manteiga, o amido de milho, a farinha de trigo, o queijo ralado, o fermento em pó, o sal e os temperos opcionais. Amasse com as mãos até obter uma massa homogênea
Modele pequenas bolinhas ou faça formatos de palitinhos com a massa e coloque na forma preparada.
Pressione levemente cada sequilho com um garfo para criar marcas na superfície.
Leve ao forno pré-aquecido e asse por cerca de 15-20 minutos, ou até que fiquem levemente dourados.
Retire do forno e deixe esfriar completamente antes de servir.

