

# BISCOITO SALGADO

## INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1/2 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de queijo ralado
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 cebola pequena picada
- 3 colheres (chá) de molho de pimenta

## MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, misture todos os ingredientes
2. Amasse até ficar homogêneo e formar uma massa maleável e que solte das mãos
3. Sobre uma superfície enfarinhada forme cordões
4. Corte com a faca pedaços e amasse delicadamente com a mão
5. Arrume os biscoitos em uma assadeira e asse em forno médio, pré-aquecido, deixe cerca de 20 minutos ou até dourar
6. Retire e deixe esfriar