

Barrinhas de alho

Ingredientes:

- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco
- 1/8 de xícara de açúcar branco
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de alho em pó (opcional)
- 1 xícara de água morna
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 a 3 dentes de alho, picados
- 1 colher de sopa de salsa, picada
- Queijo parmesão a gosto para polvilhar
- Manteiga para untar e farinha de trigo (ou farinha de milho) para enfarinhar assadeira

Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno à temperatura de 180° a 200°C.
2. Em uma tigela, misture a farinha, o fermento, o açúcar, o sal e o alho em pó. Adicione a água e mexa tudo até que a massa seja formada.
3. Trabalhe com a massa o suficiente e depois abra a mesma com um rolo para que fique num formato retangular. Transfira a massa para uma forma retangular, previamente untada com manteiga e enfarinhada com farinha de trigo (ou farinha de milho).
4. Em uma panela pequena, derreta a manteiga e junte o alho e a salsa. Misture tudo. Pincele toda a superfície da massa com a mistura. Corte a massa uma vez no sentido do comprimento e depois corte no outro sentido em vários pedaços finos formando várias barrinhas (um total de mais ou menos 20 barrinhas, sendo 10 de cada lado).
5. Polvilhe toda a superfície da massa com queijo parmesão

e leve ao forno por 10 a 15 minutos ou até que as barrinhas fiquem douradas.

6. Retire do forno e, se desejar, pincele levemente com um pouco mais de manteiga derretida.
7. Sirva com molho de tomate, molho de pimenta ou outro molho de sua preferência.

Rendimento: 20 barrinhas.