

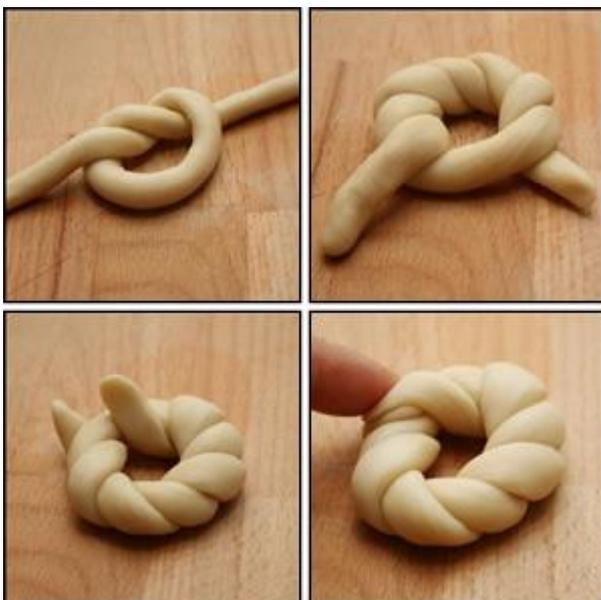


Rosquilhas de Azeite

Ingredientes:

250 g de farinha de trigo fina (self-raising) ou farinha normal sem fermento
40 ml de azeite ou azeite aromatizado com louro e oregãos
meia colher de café de sal
Água morna q.b (cerca de 100 ml)

Preparação:



Numa tigela deite a farinha e faça uma cova no meio, deite lá o azeite e o sal e amasse deitando água aos poucos até envolver toda a farinha e ter uma massa dura para poder moldar as rosquilhas. Vão ao forno aquecido a 180° durante cerca de 15 minutos ou até apresentarem uma cor ligeiramente dourada.

Rende 16 pequenas rosquilhas que ficam estaladiças como os gressinos.