

## **PALITINHO SALGADO**

### Ingredientes:

200g de farinha de trigo  
200g de farinha de trigo integral  
1 colher (sopa) de fermento químico em pó  
1 ovo  
1 tomate pequeno sem sementes  
½ xíc. (chá) de leite ou água  
1/3 de xíc. (chá) de óleo de girassol  
1 e ½ xíc. (chá) de queijo parmesão ralado  
2 colheres (sopa) de orégano seco  
1 colher (sopa) de colorau  
1 colher (sobremesa) de sal



### Preparo:

Misturar numa bacia as farinhas com o fermento e reservar.

Bater no liquidificador o restante dos ingredientes.

Misturar bem todo o líquido com a mistura das farinhas na bacia.

Amassar até dar ponto de massa lisa, macia e uniforme que não grude na mão.

Se precisar acrescentar um pouco mais de farinha e abrir a massa com rolo.

A espessura pode variar, quanto mais fina mais crocante fica.

Cortar em tirinhas, torcer e colocar em assadeira (não precisa untar).

Levar para assar em forno pré-aquecido à 180°C por 10 minutos.

### Dicas:

- Varie o formato cortando em triângulos, quadrados ou corte com cortadores de biscoito.
- Mude o sabor trocando o orégano, o tomate e o colorau por salsa, cebola e cúrcuma.
- Antes de cortar os biscoitos, pincele com clara de ovo e polvilhe sementes de gergelim, chia e linhaça.