



## Petit four



### Rendimento

15 porções (120 unidades)



### Tempo de preparo

01:50

## Ingredientes

| Nome do Ingrediente        | Medida Caseira    | Peso/Volume |
|----------------------------|-------------------|-------------|
| Manteiga sem sal           | 2 xícaras (chá)   | 400 g       |
| Ovo (ligeiramente batido)  | 2 unidades        | 100 g       |
| Creme de leite             | 1 xícara (chá)    | 200 g       |
| Creme de Cebola AJINOMOTO® | Meia xícara (chá) | 50 g        |
| Farinha de trigo           | 6 xícaras (chá)   | 660 g       |
| Queijo parmesão (ralado)   | 3 colheres (sopa) | 30 g        |
| Gema de ovo                | 1 unidade         | 20 g        |

## Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a manteiga, os ovos, o creme de leite e o Creme de Cebola Ajinomoto®, e misture.
2. Aos poucos, junte a farinha de trigo e o queijo ralado, e sove até obter uma massa lisa e homogênea.
3. Cubra com plástico-filme e leve à geladeira por 1 hora.
4. Em uma superfície limpa e enfarinhada, com o auxílio de um rolo, abra a massa até a

espessura de 1 cm e molde os biscoitos no formato de sua preferência, com o auxílio de um cortador.

**5.** Disponha-os em uma GN, previamente untada e enfarinhada, acomodando-os próximos uns dos outros e pincele a superfície com a gema.

**6.** Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até que dourem levemente.

**7.** Retire do forno e sirva em seguida.