



## Petit-four



**Rendimento**

15 porções



**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 filme- plástico 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.