



PREPARAÇÃO



BISCOITO CREAM CRACKER



INGREDIENTES

- 1 XÍCARA DE CHÁ (120G) DE FARINHA DE TRIGO BRANCA;
- 1 XÍCARA DE CHÁ (120G) DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL;
- 1/2 COLHER DE SOPA DE FERMENTO QUÍMICO EM PÓ;
- 2/3 DE XÍCARA DE CHÁ (160ML) DE ÓLEO DE GIRASSOL;
- 1 XÍCARA DE CHÁ (240ML) DE ÁGUA;
- 3 COLHERES DE SOPA DE GERGELIM (OPCIONAL);
- 1 COLHER DE SOPA RASA (10G) DE CEBOLA EM PÓ (OPCIONAL);
- 1/2 COLHER DE SOPA DE ORÉGANO (OPCIONAL);
- 1 COLHER DE SOPA RASA (5G) DE SAL;

MODO DE PREPARO

EM UM RECIPIENTE MISTURE BEM TODOS OS INGREDIENTES SECOS. VÁ ADICIONANDO O ÓLEO E A ÁGUA AOS POUCOS ATÉ QUE VIRE UMA MASSA HOMOGÊNEA E QUE NÃO GRUDE NAS MÃOS (SE NECESSÁRIO COLOQUE UM POUCO MAIS DE FARINHA).

ABRA A MASSA COM UM ROLO EM UMA SUPERFÍCIE ENFARINHADA ATÉ QUE FIQUE BEM FININHA, FAÇA FURINHOS COM UM GARFO E CORTE NO FORMATO DESEJADO, ARRUME-OS NA ASSADEIRA E LEVE AO FORNO A 180°C POR 20 MINUTOS OU ATÉ QUE FIQUEM DOURADOS.



céu de brasilía
EDUCAÇÃO INFANTIL

CONFIRA MUITAS OUTRAS RECEITAS NA NOSSA PÁGINA
WWW.ESCOLACEUDEBRASILIA.COM.BR