



## PREPARAÇÃO



### BISCOITO CREAM CRACKER (SEM GLÚTEN)



#### INGREDIENTES

- . 1 E 1/2 XÍCARA DE CHÁ (200G) DE FARINHA DE GRÃO DE BICO;
- . 1 XÍCARA DE CHÁ (130G) DE FARINHA DE MILHO FINA - "FUBÁ MIMOSO";
- . 1/3 DE XÍCARA DE CHÁ (80ML) DE ÓLEO DE GIRASSOL;
- . 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO QUÍMICO EM PÓ;
- . 1/2 XÍCARA DE CHÁ (120ML) DE ÁGUA;
- . 2 COLHERES DE SOPA DE GERGELIM;
- . 1 COLHER DE SOPA DE CEBOLA EM PÓ (OPCIONAL);
- . 1 COLHER DE SOPA DE ORÉGANO;
- . 1 COLHER DE SOPA (6G) DE SAL.

#### MODO DE PREPARO

EM UMA BACIA MISTURE TODOS OS INGREDIENTES SECOS. EM SEGUIDA, VÁ ADICIONANDO OS INGREDIENTES ÚMIDOS UM A UM E MISTURE BEM ATÉ FORMAR UMA MASSA HOMOGÊNEA.

ABRA A MASSA EM UMA SUPERFÍCIE ENFARINHADA COM DELICADEZA, UTILIZANDO UM ROLO ATÉ QUE FIQUE BEM FININHA. SE A MASSA ESTIVER GRUDANDO NO ROLO E NÃO FOR POSSÍVEL ABRIR, CUBRA A MASSA COM UM SACO PLÁSTICO LIMPO OU PLÁSTICO FILME PARA ABRIR A MASSA SEM QUE ELA ENTRE EM CONTATO COM O ROLO. CORTE NO FORMATO QUE DESEJAR E FAÇA FURINHOS COM UM GARFO.

ARRUME-OS NA ASSADEIRA E LEVE AO FORNO À 180°C POR 30 MINUTOS OU ATÉ DOURAR.



**céu de brasilía**  
EDUCAÇÃO INFANTIL

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