



## PREPARAÇÃO



### PETA CASEIRA ENRIQUECIDA C/ SEMENTE DE GERGELIM (S/ OVO)



#### INGREDIENTES

- . 3 XÍCARAS DE CHÁ (450G) DE POLVILHO AZEDO;
- . 1 E 1/2 XÍCARA DE CHÁ (+/- 360ML) DE ÁGUA MORNA;
- . 1/3 DE XÍCARA DE CHÁ (90ML) DE ÓLEO DE GIRASSOL QUENTE;
- . 1 COLHER DE SOPA DE CHIA HIDRATADA COM 1/2 XÍCARA DE CHÁ DE ÁGUA;
- . 1 COLHER DE SOPA DE GERGELIM;
- . 1 COLHER DE CHÁ DE ORÉGANO;
- . 1 COLHER DE CHÁ DE CEBOLA EM PÓ;
- . SAL A GOSTO.

#### MODO DE PREPARO

EM UM RECIPIENTE, ACRESCENTE OS INGREDIENTES SECOS E MISTURE BEM. EM SEGUIDA ACRESCENTE O ÓLEO QUENTE E MISTURE, LOGO EM SEGUIDA VÁ COLOCANDO A ÁGUA MORNA AOS POUCOS, COLOQUE A CHIA HIDRATADA, MISTURE. A MASSA DEVE FICAR MOLE, ACRESCENTE MAIS ÁGUA MORNA SE NECESSÁRIO. UTILIZE UM SAQUINHO DE CONFEITEIRO OU UM PLÁSTICO RESISTENTE, COM UMA TESOURA FAÇA UM CORTE PEQUENO NO BICO E ESPREMA A MASSA EM UMA ASSADEIRA (NÃO É NECESSÁRIO UNTAR).

LEVE PARA ASSAR EM FORNO MÉDIO A 180°C, PRÉ-AQUECIDO, POR 20 MINUTOS.



**céu de brasilía**  
EDUCAÇÃO INFANTIL

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