PREPARAÇÃO

BISCOITO DE QUEIJO (C/ OVOS)

INGREDIENTES

. 2 E 1/3 DE XÍCARAS DE CHÁ (+/- 360G) DE POLVILHO DOCE;
. 1/2 XÍCARA DE CHÁ (+/- 120ML) DE ÓLEO DE GIRASSOL QUENTE;
. 1 XÍCARA DE CHÁ (240ML) DE ÁGUA OU LEITE;
. 1/4 DE XÍCARA DE CHÁ DE QUEIJO MEIA CURA RALADO;
. 3 OVOS;
. 3 COLHERES DE SOPA DE GERGELIM BRANCO;
. SE PRECISAR, ACRESCENTE SAL À GOSTO, POIS O QUEIJO JÁ POSSUI SAL.

MODO DE PREPARO

EM UM RECIPIENTE, MISTURE O POLVILHO DOCE E A ÁGUA OU O LEITE ATÉ DISSOLVER. ACRESCENTE O ÓLEO QUENTE E MISTURE, DEPOIS PÕE OS OVOS, O QUEIJO E O GERGELIM, MISTURE ATÉ FICAR HOMOGÊNEO.

A MASSA FICA MALEÁVEL, MAS NÃO DEVE FICAR GRUDANDO NAS MÃOS. SE NECESSÁRIO, AJUSTE COM MAIS POLVILHO OU COM MAIS ÁGUA OU LEITE.

MODELE EM PEQUENOS PALITOS OU NO FORMATO QUE PREFERIR.

ASSE A 180°C DE 15-20 MINUTOS.

céu de brasília
EDUCAÇÃO INFANTIL

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