

BISCOITO DO CIFRÃO
(Receita: Aurilene Batalha)



Rendimento: 1,2 Kg de biscoito pronto (+300unid)

Tempo de Preparo: 2 horas

RECEITUÁRIO

Seq	Ingrediente	Quantidade
1	Polvilho Doce	400g
2	Farinha de Trigo sem fermento	400g
3	Açúcar Cristal	400g
4	Queijo Minas Curado Ralado	400g
5	Margarina em temperatura ambiente	350g
6	Óleo	½ xícara (120ml)
7	Fermento Biológico (pó Royal)	2 colheres (sopa) – 27g

PREPARO

- | | |
|--|--|
| <p>1 – Bater a manteiga, o açúcar e o óleo até obter um creme esbranquiçado (cerca de 5 min) na batedeira;</p> | <p>4 – Abra a massa em cima da mesa (1 cm de altura no máximo) com um plástico ou papel manteiga e corte com um cortador de sua preferência (recomendo o redondo, pois a massa fica quebradiça);</p> |
| <p>2 – Adicione os demais ingredientes e continue batendo na batedeira. A massa ficará como uma farofa úmida;</p> | <p>5 – Passe o biscoito cortado no açúcar cristal (apenas em um dos lados) e coloque em uma assadeira untada e polvilhada, com a parte do açúcar para cima;</p> |
| <p>3 – Coloque esta farofa em cima de uma mesa e acerte o ponto sovando manualmente (até ficar uma massa lisa).</p> | <p>6 – Assar em forno pré-aquecido (200°C) até que doure. Deve-se ter bastante atenção, pois o biscoito assa muito rápido. O biscoito ao sair do forno ainda estará fofo, mas ao secar ele ficará crocante.</p> |
| | |

FOTOS



Figura 1: Após Batimento do passo 1



Figura 2: Adicionando os Secos



Figura 3: Após batimento dos secos (farofa úmida)



Figura 4: Acertando o ponto com as mãos (massa lisa)



Figura 5: Passando o açúcar no biscoito (antes de assar)



Figura 6: Preparando para assar



Figura 7: Biscoito pronto