

BISCOITO DE QUEIJO

(Receita: Daniel Reis)



Rendimento: 100 biscoitos 30g ou 150 de 20g (festa) **Tempo de Preparo:** 2 horas

RECEITUÁRIO

Seq	Ingrediente	Quantidade
1	Polvilho doce	1 Kg
2	Queijo Minas Curado (ralado)	1 Kg
3	Óleo	1 copo (requeijão) ou 250 mL
4	Leite	1 copo (requeijão) ou 250 mL
5	Ovos	Aproximadamente 9 (até dar o ponto)
6	Fermento em pó Royal	1 colher (sopa)

PREPARO DA MASSA

- 1 – Misture os ingredientes (exceto os ovos).
- 2 – Adicione os ovos, uma de cada vez, até dar o ponto da massa (soltar das mãos e a massa lisa)
- 3 – Quando a massa estiver pronta, divida em porções de 30g ou 20g, conforme o tamanho desejado.
- 4 – Faça tripas com a porção dividida
- 5 – Enrole a tripa como se fosse um pneu. Depois passe o garfo para fazer as marcas nas laterais do biscoito.
- 6 – Coloque em uma assadeira, dê uma leve amassada com as mãos e cubra com plástico alimentício. Leve para congelar.
- 7 – Assar congelado em forno aquecido a 200°C por aproximadamente 30 minutos, ou até dourar.

FOTOS



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5

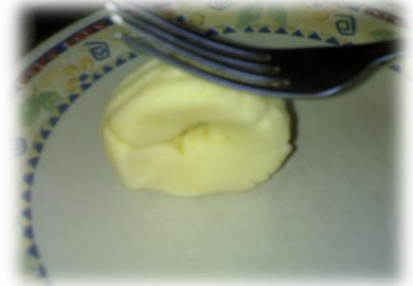


Figura 6



Figura 7



Figura 8



Figura 9