

BISCOITO DE MAISENA CASEIRO

Sem adição de leite condensado

 1 hora

 60.5 porções

INGREDIENTES

- 500 gramas de amido de milho
- 500 gramas de manteiga com sal
- 3 colheres de sopa rasas de açúcar mascavo ou açúcar Demerara (33 g)
- 400 gramas de creme de leite
- 140 gramas de farinha de aveia

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Em uma panela derrata a manteiga
- 2º em uma tigela coloque o amido de milho, açúcar, aveia, creme de leite e a manteiga derretida , misture bem todos os ingredientes até a massa ficar ao ponto de fazer bolinhas e lisa sem grudar
- 3º faça bolinhas pequenas e com o garfo faça risquinhos para ficar em formato de bolacha
- 4º Faça as bolinhas , aperte levemente com o garfo para dar formato.
- 5º Coloque em uma assadeira , depois leve ao forno pré aquecido em 180 graus por 10 minutos
- 6º Coloque em uma assadeira , depois leve ao forno pré aquecido em 180 graus por 10 minutos
- 7º Coloque em uma assadeira , depois leve ao forno pré aquecido em 180 graus por 10 minutos

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO [26 g]	% DDR
ENERGIA	372 kcal	97 kcal	5 %
CARBOIDRATOS	12 g	3 g	1 %
PROTEÍNA	3 g	1 g	1 %
GORDURA	36 g	9 g	17 %
GORDURAS SATURADAS	21 g	5 g	25 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	0 g	1 %
SÓDIO	295 mg	77 mg	3 %