



BISCOITO DE AMIDO DE MILHO COLORIDO

INGREDIENTES

- 6 colheres de sopa cheias de amido de milho (120 g)
- 2 colheres de chá cheias de manteiga vegetal (16 g)
- 2 colheres de sopa rasas de açúcar (30 g)
- 1/2 colher de sopa de fermento químico em pó (5 g)

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Misture todos os ingredientes até formar uma massa que não desgrude da mão (acrescente mais amido de milho no caso necessário), faça o formato que desejar colocando em uma forma untada leve ao forno até dourar.
- 2º Caso queira colorir adicione na água uma gota de corante alimentício ou utilizei a água do cozimento da beterraba ou repolho roxo.
- 3º Caso queira colorir adicione na água uma gota de corante alimentício ou utilizei a água do cozimento da beterraba ou repolho roxo.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	% DDR
ENERGIA	392 kcal	20 %
CARBOIDRATOS	80 g	27 %
PROTEÍNA	0 g	1 %
GORDURA	8 g	14 %
GORDURAS SATURADAS	5 g	21 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	2 %
SÓDIO	354 mg	15 %