

Biscoito de polvilho e queijo

50 porções

Ingredientes

ou	ou
150 gramas de polvilho doce	1 colher de chá de sal, cozinha (6 g)
ou	ou
50 gramas de queijo, parmesão, ralado	2 colheres de sopa de condimento, orégano, moído
ou	ou
75 gramas de queijo prato ralado	1 unidade de ovo de galinha (45 g) - pincelar
ou	ou
75 gramas de manteiga sem sal	1 unidade de ovo de galinha (45 g) - levemente batido

Método de preparo

1

Pré aqueça o forno a 200° C.

2

Em uma tigela coloque o polvilho doce e os queijos e misture.

3

Em seguida adicione a manteiga, o ovo, sal e orégano e vá misturando com a ponta dos dedos, desmanchando a manteiga e integrando os ingredientes.

4

Misture bem até obter uma bola de massa totalmente uniforme.

5

Observação: Quando a manteiga e os outros ingredientes estiverem totalmente integrados, você conseguirá fazer uma bola, mas dependendo do tamanho do ovo que você usou, pode ser necessário colocar uma ou duas colheres de água gelada.

6

Polvilhe um pouco de polvilho doce na bancada e comece a abrir a massa com o rolo ou com uma garrafa, vá abrindo a massa bem fina e polvilhando delicadamente polvilho para que a massa não grude no rolo.

7

Abra a massa bem fininha, em seguida corte usando um cortador de sua preferência ou com faca mesmo. Delicadamente retire os biscoitinhos da bancada e acomode em formas untadas.

8

Pincele com o ovo batido.

9

Não é necessário deixar espaço entre eles mantém o formato original.

10

Leve para assar por aproximadamente 15 minutos, depois de retirar do forno deixe esfriar um pouco e solte os biscoitos da forma.

11

Depois é só guardar em um vidro bem fechado e pronto.