

BISCOITO DE POLVILHO E QUEIJO

 50 porções

INGREDIENTES

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

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Pré aqueça o forno a 200° C.
- 2º Em uma tigela coloque o polvilho doce e os queijos e misture.
- 3º 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.
- 4º Misture bem até obter uma bola de massa totalmente uniforme.
- 5º 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.
- 6º 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.
- 7º 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.
- 8º Pincele com o ovo batido.
- 9º Não é necessário deixar espaço entre eles mantêm o formato original.
- 10º Leve para assar por aproximadamente 15 minutos, depois de retirar do forno deixe esfriar um pouco e solte os biscoitos da forma.
- 11º Depois é só guardar em um vidro bem fechado e pronto.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (9 g)	% DDR
ENERGIA	376 kcal	34 kcal	2 %
CARBOIDRATOS	34 g	3 g	1 %
PROTEÍNA	10 g	1 g	1 %
GORDURA	23 g	2 g	4 %
GORDURAS SATURADAS	13 g	1 g	5 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	0 g	1 %
SÓDIO	827 mg	75 mg	3 %