

Bisnaguinha Integral

🕒 Preparação 45 minutos ● Total 55 minutos 45 porções

Ingredientes

ou

4 xícaras de chá de farinha de trigo, grão-inteiro (480 g)

ou

1 xícara de chá de farelo de aveia, cru (94 g)

ou

3,5 colheres de sopa de manteiga, sem sal (50 g)

ou

1 unidade de ovo de galinha (45 g)

ou

5 colheres de sopa cheias de leite em pó desnatado (50 g)

ou

1 colher de sopa de fermento químico em pó (10 g)

ou

1 xícara de café cheia de açúcar mascavo (56 g)

ou

300 mililitros de água, engarrafada, genérica (300 g)

Método de preparo

1

Coloque todos os ingredientes na batedeira, exceto o fermento em pó e bata na velocidade baixa/média por 15 minutos;

2

Acrescente o fermento biológico e mexa suavemente com uma colher até que a massa fique homogênea;

3

Deixe descansar até que a massa dobre de tamanho;

4

Em seguida, com auxílio de uma colher de sopa, faça porções (25 g), forme bolinhas, ou cilindros e distribua em uma forma untada (ou forrada com papel manteiga), deixando uma distância entre as bisnaguinhas;

5

Asse no forno pré aquecido a 180°C por 30 minutos, ou até que fiquem douradinhas...

6

Sirva...