Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Carina Schena
CRN 22408

Biscoito de polvilho

Ingredientes:
½ xícara de água
1 colher (sopa) de azeite
1 colher (chá) de sal
1 xícara (chá) de polvilho azedo
Orégano a gosto
Opcional: chia e gergelim

Modo de preparo:
Ferva a água com o azeite.
Em uma vasilha, misture os demais ingredientes secos e reserve.
Adicione a água fervida com o azeite na vasilha dos secos.
Mexa bem, mas com cuidado, pois estará muito quente.
Sove até a massa até ficar homogênea e faça palitinhos ou círculos fininhos
Pré-aqueça o forno a 200 graus por cerca de 15 a 20 minutos.
Unte uma assadeira com azeite ou manteiga e coloque os biscoitos.

Rendimento:
30 unidades