BISCOITO INTEGRAL COM FARINHA DE CENTEIO

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras de chá de água morna

2 colheres de sopa rasas de fermento biológico

1 ovo

Um pouco menos que 1/2 x de chá de óleo ou azeite

1 colher de chá de sal

4 colheres de sopa de açúcar mascavo

2 xícaras de chá de farinha de trigo integral

1 xícara de chá de farinha de centeio

1 xícara de chá de aveia em flocos

1/2 xícaras de chá de farelo de trigo

1/2 xícara de chá de farinha de trigo branca

100 g de castanha-do-pará, ou de caju, picadas grosseiramente (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture tudo e sove bem.

Deixe descansar até dobrar de volume, coberto com um pano úmido dentro do forno morno e desligado (uns 30 minutos).

Coloque a massa em uma superfície levemente enfarinhada, abra com um rolo para massas e faça os biscoitos cortando com forminhas ou boca do copo.

Arrume em tabuleiro e asse em forno médio por uns 20 minutos, até ficar levemente corado.

Depois de frio guarde em potes de vidro bem fechado para não perder a crocância. Não precisa untar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45749-biscoito-integral-com-farinha-de-centeio.html