



Biscoito caseiro Integral com canela

Ingredientes

- 02 xícaras de chá de farinha de trigo
- 01 xícara de chá de farinha de trigo integral
- 05 colheres de sopa de manteiga ou óleo de coco
- 2 ovos
- 1 e ½ xícara de chá de açúcar mascavo
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 colher de sopa de fermento químico
- Canela a gosto

Modo de Preparo

1. Misture todos os ingredientes em uma bacia com auxílio de uma colher;
2. Amasse com as mãos e adicione mais farinha, caso necessário, até soltar completamente das mãos;
3. Abra em uma superfície limpa, fria e enfarinhada;
4. Corte com auxílio de cortadores de biscoitos ou com a boca de um copo ou pote;
5. Asse em forno preaquecido a 200° por aproximadamente 15 min, virando os biscoitos na metade do tempo.

Juliana Fernandes

NUTRICIONISTA

CRN 13101127