

BISCOITOS
crackers



BISCOITOS CRACKERS FÁCEIS

Os Biscoitos Crackers são incrivelmente fáceis e não usam o óleo de palma, que é encontrado em muitos biscoitos comprados em supermercados. Eles são perfeitos com queijo, coberto com sementes ou como base para canapés.

Palavra-chave: biscoitos, biscoitos caseiros
Tempo de preparação: 25 minutos
Hora de cozinhar: 15 minutos
Tempo total: 40 minutos
Porções: 4 bandejas de biscoitos

Ingredientes

·350 g de farinha de trigo (mais o trigo extra para usar com o rolo)
·1 colher chá de sal
·60 ml de azeite
·100 ml de água

PARA BISCOITOS CRACKERS MAIS SAUDÁVEIS:

·4-6 colheres de sopa de sementes mistas, por ex. erva-doce, cominho, gergelim, linhaça;
Água para pincelar a massa



Instruções

1. Pré-aqueça o forno a 200 Graus C
2. Corte 4 pedaços de papel manteiga para caber em 4 assadeiras rasas e reserve.
3. Misture em uma tigela grande a farinha e o sal.
4. Misture o azeite na água.
5. Despeje todo o líquido na farinha e mexa para incorporar, as vezes usando as mãos para formar uma massa.
6. Trabalhando com ¼ da massa de cada vez (cobrir o resto com a tigela virada para evitar que seque), coloque um pedaço de papel manteiga na superfície de trabalho e polvilhe com um pouco de farinha.
7. Coloque mais ¼ da massa no papel manteiga, polvilhe um rolo de massa com a farinha e abra a massa no formato aproximado do papel manteiga, 1-2 mm de espessura. Corte qualquer excesso se quiser que as bordas fiquem limpas.

PARA BISCOITOS SIMPLES

Fure toda a massa com um garfo ou palito de dente para evitar que cresça muito.

PARA BISCOITOS MAIS SAUDÁVEIS:

Pincele a massa com um pouquinho de água, ou borrife conforme a aula em vídeo, fure tudo com um garfo e polvilhe as sementes. Pegue o rolo de massa e passe levemente sobre as sementes para que elas grudem na massa.
Usando uma faca ou cortador de pizza, faça marcações na massa, em formatos de quadrados ou retângulos: você não precisa cortar toda a massa. É mais para ficar fácil de quebrar depois.



Levante cuidadosamente o papel manteiga na assadeira e coloque-o no forno pré-aquecido. Asse até ficar crocante e dourado (10-15 min).

Enquanto isso: pegue a segunda porção da massa que sobrou e faça outra bandeja de biscoitos da mesma maneira.

Verifique após os primeiros 5 minutos: os biscoitos na borda da forma, que ficam nas extremidades podem assar muito rápido.

Se você não deixou a massa fina o suficiente, pode ser necessário virar os biscoitos e assar por mais 2 a 3 minutos para garantir que fiquem crocantes.

Transfira os biscoitos para uma gradinha até esfriar o suficiente para mexer com eles. Quebre em biscoitos individuais ao longo das marcações que você fez.

Repita o processo até que todas as 4 formas de biscoitos estejam assadas.

Deixe até esfriar completamente antes de guardar em um recipiente hermético. Esses biscoitos tem validade de até 14 dias.



BISCOITOS CRACKERS COM SEMENTES SEM GLÚTEN

Leves, crocantes e deliciosos, e sem glúten. O acompanhamento crocante perfeito para seus molhos, sopas ou queijos. Adicione às lancheiras das crianças ou saboreie como um petisco saudável.
Use qualquer combinação de sementes que desejar: apenas certifique-se de incluir sempre 50g de sementes de chia

Tempo de preparação: 10 minutos
Hora de cozinhar: 1 hora
tempo de imersão: 25 minutos
Tempo total 1 hora: 35 minutos
Porções: 1 bandeja de biscoitos

Ingredientes

- **65 g de sementes de abóbora**
- **65 g de sementes de girassol**
- **50g de sementes de chia**
- **40 g de gergelim branco, preto ou misto**
- **20 g de farinha de linhaça/linhaça**
- **½ colher de chá de sal**
- **1 colher de chá de alho granulado (opcional)**
- **1 colher de chá de ervas (por exemplo, alecrim, orégano, sálvia) opcional**

175 ml de água fria



Instruções

1. Pegue uma tigela grande e coloque todas as sementes e temperos.
Adicione toda a água e mexa bem.
Reserve por 20-30 minutos.

2.Enquanto as sementes estão de molho:
Pré-aqueça o forno a 180 C
Pegue uma assadeira rasa de aproximadamente 32 x 22 cm e forre-a com papel manteiga ou papel manteiga.

3.Quando as sementes absorverem toda a água e começarem a formar um gel, mexa bem e espalhe a mistura uniformemente sobre a assadeira forrada.
Dica: marcar a mistura no formato de biscoito escolhido agora ajudará na hora de quebrá-los mais tarde, use um cortador de pizza ou faca afiada.

4.Leve a assadeira ao forno e asse até que a mistura esteja completamente firme, bem seca e levemente dourada. Isso deve levar de 40 a 60 minutos (dependendo do tipo de forno), verifique após 30 minutos para garantir que não esteja dourando muito rapidamente; abaixe a temperatura do forno, se necessário.

5.Coloque os biscoitos em uma gradinha até esfriar completamente.

6.Retire com cuidado o papel e, com as mãos, quebre até ter biscoitos individuais.
Marcar linhas com uma faca e uma régua e, em seguida, quebrar ao longo das linhas ajudará a fazer biscoitos iguais se você não marcou antes de assar.



Notas de receita

Os Biscoitos Crackers devem permanecer crocantes por pelo menos 5 dias se você deixar eles esfriarem antes de armazenar em um recipiente hermético.
Tente adicionar temperos diferentes à mistura de sementes, por exemplo, cominho, pimenta, sementes de erva-doce, cebola em pó, etc.
Para Crackers com Queijo: polvilhe queijo ralado por cima das bolachas parcialmente assadas (por volta dos 40 min).



BISCOITOS CRACKERS DE BETERRABA COM SEMENTES

Crocantes e mais saborosos, esses biscoitos são agridoces com um amargor bem leve. Coma com queijo, molhos e patês, acompanhando sopas ou sozinho como lanche.

Tempo de preparação: 25 minutos
Hora de cozinhar: 25 minutos
Tempo total: 50 minutos
Porções: 70 bolachas pequenas (aprox)

Ingredientes

- **125 g de farinha branca (mais farinha extra para enrolar)**
- **50 g de farinha de centeio**
- **1 colher de sopa de mistura de sementes (linhaça, chia, etc.)**
- **½ colher de chá de sal**
- **125–150 g de beterraba cozida depois de descascada**
- **Água (consulte o modo de fazer para quantidade)**
- **30 ml de azeite**



Instruções

1.Pré-aqueça o forno a 180 C
Corte 2 pedaços de papel manteiga para caber em 2 assadeiras rasas de aproximadamente 32 x 22 cm.

2.Pique grosseiramente a beterraba cozida e coloque-a em um processador de alimentos com um pouco de água.
Processe até ficar bem picado ou completamente um purê, dependendo da sua preferência.
Meça 100 ml da mistura: complete com água se não tiver 100ml.

3.Numa tigela coloque as farinhas, as sementes, o sal, o azeite e os 100ml de mistura de beterraba.
Usando uma espátula de plástico, junte tudo em uma massa macia. Adicione um pouco mais de água se necessário, mas não deixe a massa muito molhada.

4.Coloque um dos pedaços de papel manteiga na superfície plana, numa mesa e polvilhe com um pouco de farinha.
Corte a massa ao meio: coloque uma metade sobre o papel manteiga polvilhado e cubra a outra metade com a tigela virada para cima para evitar que a massa resseque.
Polvilhe levemente um rolo e a massa e, em seguida, deixe a massa bem fina para que caiba no formato aproximado do papel, cerca de 1 a 2 mm.



Dica: se não quiser que a beterraba manche o rolo, coloque outro pedaço de papel manteiga em cima da massa antes de abrir.

5.Use uma régua e um cortador de pizza ou faca para cortar o excesso de massa para que as bordas fiquem retas (adicione os restos da borda à massa que reservou para não desperdiçar).
Corte a massa em quadrados ou retângulos do tamanho que desejar (cuidado para não cortar o papel).
Deslize o papel manteiga com cuidado e leve os biscoitos em uma assadeira.

6.Coloque no forno pré-aquecido e asse até ficar dourado e crocante (18-25 minutos)
Dica 1: Os biscoitos nas bordas da bandeja podem assar mais rápido, retire eles antes que queimem e volte a assadeira para o forno para assar os biscoitos do meio.
Dica 2: Como a massa fica úmida por causa da beterraba, pode ser necessário virar os biscoitos na metade do tempo para garantir que fiquem sequinhos e crocantes.
Enquanto os biscoitos assam, repita o processo com a massa restante.

7.Transfira os biscoitos para uma gradinha e deixe esfriar completamente antes de guardar em um recipiente hermético.
Esses biscoitos tem validade de até duas semanas.

Nota 1: Use sua mistura de farinha sem glúten se não puder consumir glúten.



BISCOITOS DE CENTEIO E GERGELIM

Crocantes e deliciosos, com um sabor especial de sementes secas, estes biscoitos estão prontos para servir em 30 minutinhos. Sirva com queijos, patês e molhos ou acompanhando sopas.

Tempo de preparação: 20 minutos
Hora de cozinhar: 15 minutos
Tempo total: 35 minutos
Porções: 2 bandejas de biscoitos

Ingredientes

- **90 g de farinha de trigo branca (mais um pouquinho de farinha para polvilhar)**
- **40 g de farinha de centeio integral**
- **40 g de farinha de espelta integral (conhecida como trigo vermelho)**
- **20 g de gergelim de preferência branco e preto**
- **½ colher de chá de sal**
- **20 ml de azeite**
- **100 ml de água**



Instruções

1.Pré-aqueça o forno a 200 C

2.Corte dois pedaços de papel manteiga para caber nas bases de duas assadeiras rasas cada uma com aproximadamente 31 x 21 cm.

3.Coloque as farinhas, sementes de gergelim e sal em uma tigela de tamanho médio e misture.

4.Misture o azeite na água e despeje sobre a mistura de farinha.
Mexa com uma colher para combinar e, em seguida, use as mãos para juntar a massa fique mexendo com as mãos.

5.Corte a massa ao meio e reserve uma das metades (cubra a tigela com um pano para não secar).

6.Polvilhe levemente com farinha um dos pedaços de papel manteiga.

Coloque um pedaço uma parte da massa sobre o papel manteiga, polvilhe com um pouquinho de farinha e abra a massa, deixe bem fina (cerca de 1-2 mm) até esticar em todo o papel.



7.Retire as bordas da massa que sobraram com uma faca, cortador de massa ou cortador de pizza.

Corte a massa em quadrados ou retângulos do tamanho de sua preferência.
Dica: usando uma largura de uma régua como referencia, você deve fazer umas 5 linhas, ou seja, 40 pequenos biscoitos quadrados por bandeja.
Deslize o papel e os biscoitos para uma das assadeiras.
Fure as bolachas com um garfo ou palito de dente.

8.Coloque as bolachas no forno pré-aquecido e cozinhe até ficarem crocantes e douradas (10-15 min). Verifique após 8 minutos, pois os biscoitos nas bordas da bandeja podem cozinhar muito mais rápido: retire e retorne a bandeja ao forno.
Enquanto a primeira bandeja estiver assando, faça mais biscoitos com a massa restante e asse como explicado acima.

9.Coloque os biscoitos em uma gradinha até esfriar o suficiente para você mexer com eles.
Se algum biscoito ainda estiver grudado, separe eles na marcação que você cortou.
Deixe até esfriar completamente antes de guardar em um recipiente hermético. Os biscoitos tem validade de até 2 semanas.



BISCOITOS FUNCIONAIS CASEIROS

Biscoitos Funcionais caseiros agridoces de aveia são muito melhores do que as os biscoitos de pacote do supermercado. Fáceis de fazer e perfeitos para mergulhar no chá ou até mesmo comer com um queijinho.

Tempo de preparação: 25 minutos
Hora de cozinhar: 20 minutos
Tempo total: 40 minutos
Porções: 12 - 15 biscoitos, dependendo da espessura da massa

Ingredientes

·100 g de farinha de aveia média (mais farinha de aveia extra para polvilhar) veja o modo de fazer para substituir, se quiser.
·50g de farinha integral
·50 g de farinha de trigo branca use a farinha integral se preferir
·50 g de açúcar
·½ colher de chá de sal
·½ colher de chá de bicarbonato de sódio
·75 g de manteiga mais manteiga extra para untar
Bata 1 ovo pequeno



Instruções

1.Pré-aqueça o forno a 190 C
Unte levemente duas assadeiras ou forre-as com papel manteiga.

2.Pegue uma tigela grande e adicione todos os ingredientes secos. Misture.

3.Corte ou rale a manteiga fria e passe nos ingredientes secos até obter uma mistura parecida com farinha de rosca.

4.Misture o ovo batido para fazer uma massa macia, usando as mãos para juntar a mistura.

5.Polvilhe generosamente a superfície de trabalho/mesa com farinha de aveia. Coloque a massa sobre a farinha de aveia, polvilhe mais por cima e abra com 3-5 mm de espessura.

6.Com um cortador de pizza, corte os biscoitos e coloque nas assadeiras untadas.
Junte as sobras, enrole novamente na massa e corte mais biscoitos até que toda a massa acabe, polvilhando com mais farinha de aveia conforme necessário. Dependendo da espessura da massa, você deve fazer de 12 a 15 biscoitos.



7. Faça furos em cada biscoito usando um espetinho ou palito de dente.

8.Coloque as assadeiras de biscoitos no forno pré-aquecido até que estejam assados e dourados (15-20 min). Vire as bandejas na metade do tempo se os biscoitos estiverem assando de forma desigual.

Transfira os biscoitos para uma gradinha até que estejam completamente frios antes de guardar em um recipiente hermético.

Notas de receita

AVEIA: Se não conseguir encontrar aveia nas lojas, você pode fazer a sua própria misturando o mingau de aveia no liquidificador.

Chocolate Caseiro Funcional

Para cobrir um lado de cada biscoito resfriado com chocolate:

·derreta 100g de chocolate 70% cacau no microondas: mexendo a cada 10-20 segundos, deve demorar entre 1-2 minutos.
·mergulhe cuidadosamente a parte de trás de cada biscoito no chocolate derretido e coloque em uma gradinha para secar, com o lado do chocolate para cima.



BISCOITOS CRACKERS DE GERGELIM

Bem fininhos e crocantes, com um sabor delicioso, estes biscoitos crackers são fáceis de fazer e são excelentes para acompanhar molhos como hummus ou dip's, também pra comer com queijo ou mesmo para petiscar.

Tempo de preparação: 20 minutos
Hora de cozinhar: 18 minutos
Tempo total: 38 minutos
Porções: 2 bandejas de biscoitos

Ingredientes

- **40 g de sementes de gergelim preto e branco (torradas)**
- **80 g de gergelim preto e branco (sem torrar)**
- **100 g de farinha branca simples**
- **40 g de farinha de trigo integral mais um pouquinho de farinha extra para polvilhar**
- **½ colher de chá de sal**
- **2-3 colheres de chá de mistura de especiarias za'atar opcional: (consulte a receita na outra página).**
- **20 ml de óleo de gergelim**
- **80 ml de água**



Instruções

1.Pré-aqueça o forno a 200 C

2.Corte dois pedaços de papel manteiga para caber nas bases de duas assadeiras com borda baixa, cada uma com aproximadamente 31 x 21 cm.
Dica: a maioria dos papéis manteiga pode ser usado mais de uma vez, então, no final, armazene e guarde para a próxima vez que fizer biscoitos.

3.Moer as sementes de gergelim torrado em um pequeno processador de alimentos ou pilão, ou coloque em um saco e passe por cima com um rolo de massa.

4.Coloque as sementes de gergelim moídas em uma tigela grande com as sementes de gergelim inteiras não sem torrar, as farinhas, sal e as especiarias za'atar se estiver usando.
Despeje o óleo de gergelim e a água e misture com uma colher. Use as mãos para juntar tudo em uma massa lisa: adicione um pouco mais de água, se necessário.

5.Corte a massa ao meio e reserve uma das metades (cubra a tigela virada para a massa não secar).

6.Polvilhe levemente um dos pedaços de papel manteiga.
Coloque um pedaço de massa sobre o papel manteiga, polvilhe com um pouco de farinha e, em seguida, passe o rolo até ficar bem fino e até atingir as bordas do papel. Observação: a massa não deve ficar com mais de 1-2 mm de espessura, ou os biscoitos ficarão duros em vez de crocantes.



7.Retire as bordas da massa que passaram com cortador de pizza ou faca.
Corte a massa em triângulos, quadrados ou retângulos do tamanho de sua preferência.
Deslize o papel com os biscoitos para uma das assadeiras.

8.Coloque a assadeira no forno pré-aquecido e asse até que os biscoitos estejam dourados e crocantes (12-18 min). Verifique após 12 minutos, pois os biscoitos que estão nas bordas da assadeira podem assar mais rápido: retire-os e retorne com o restante dos biscoitos ao forno.
Enquanto o primeiro a primeira forma estiver assando, faça outra com a metade restante da massa e asse igual ao de cima.

9.Transfira os biscoitos assados para uma grade de resfriamento de arame e deixe até esfriar completamente.
Armazenado em um recipiente hermético, a validade é de até 14 dias.

OBSERVAÇÕES:

Para torrar as sementes: coloque-as numa frigideira em fogo médio-alto. Mexa constantemente até que fiquem dourados, tomando cuidado para não deixar queimar. Deixe esfriar um pouco antes de moer de acordo com as instruções da receita.
Você não precisa colocar a mistura de especiarias za'atar, se preferir, ou substituir por uma colher de chá de cominho moído.



MISTURA DE ESPECIARIAS ZA'ATAR

Uma mistura versátil de especiarias do Oriente Médio. Coma com pão e azeite, polvilhe sobre legumes assados, saladas, ovos ou iogurte.

Tempo de preparação: 5 minutos
Hora de cozinhar: 5 minutos
Tempo total: 10 minutos
Porções: 1 pote pequeno

Ingredientes

- 4 colheres de chá de sementes de gergelim
- 4 colheres de chá de Sumac (Sumagre) Seco e Moído (tempero árabe)
- 2 colheres de chá de orégano seco
- 2 colheres de chá de tomilho seco
- ½ colher de chá de sal

Instruções

1. Aqueça uma frigideira seca em fogo baixo a médio. Adicione as sementes de gergelim e mexa constantemente até dourar levemente (3-5 min). Transfira para uma tigela e deixe esfriar.

2. Adicione o sumagre, orégano, tomilho e sal às sementes de gergelim resfriadas e mexa para combinar.

3. Quando estiver completamente frio, transfira para um pote com tampa.
Armazene e use em até 2 meses.



BISCOITO DE AVEIA COM NOZES E SEMENTES DE ABÓBORA

Tempo de preparação: 20 minutos
Hora de cozinhar: 30 minutos
Tempo total: 50 minutos
Porções: 25 bolos de aveia (aprox)

Ingredientes

- **140 g de aveia em flocos ou mingau de aveia**
- **140 g de farinha de aveia fina**
- **100 g de nozes picadas**
- **30 g de sementes de abóbora picadas**
- **¾ colher de chá de sal**
- **¼ colher de chá de pimenta do reino a gosto**
- **100–120 ml de água fervendo**
- **75 ml de óleo de nozes, ou 75ml de azeite ou 75g de manteiga derretida**
- **farinha integral para abrir a massa**

Instruções

1.Pré-aqueça o forno a 180C

2.Forre 2 assadeiras com papel manteiga

3.Misture em uma tigela a aveia, farinha de aveia, nozes picadas e sementes de abóbora, sal e pimenta.



4.Faça um buraco no meio da massa e despeje 100ml de água fervente mais o óleo (ou manteiga derretida).

Mexa rapidamente para juntar a mistura em uma massa firme. Adicione um pouco mais de água fervendo, se necessário.

5.Polvilhe a superfície de trabalho/mesa com farinha integral (ou aveia) e transfira a massa para ela.

Polvilhe a massa e polvilhe o rolo com farinha integral ou aveia, abra a massa com 3-5 mm de espessura.
Se a massa começar a se desfazer nas bordas, basta empurrá-la novamente com as mãos para cima do papel manteiga.

6.Corte os biscoitos de aveia com um cortador de 6 a 7 cm e transfira para as assadeiras.

Junte as sobras ao restante da massa novamente para fazer mais biscoitos de aveia até que toda a massa acabe.

Dica: a massa de aveia pode puxar muita água: pode ser necessário adicionar um pouco mais de água na hora de juntar as sobras.



7.Leve as formas ao forno pré-aquecido e asse até os biscoitos de aveia estarem completamente assados: se a massa estiver mais fina, demoram 25-30 minutos, se estiver mais grossa, deixe um pouquinho mais.

Dica 1: Após 15 minutos, verifique se não estão assando muito rápido e, se necessário, diminua a temperatura do forno.

Dica 2: Para assar uniformemente, você pode virar os biscoitos de aveia nos últimos 5 minutos.

8.Transfira os biscoitos de aveia para uma gradinha para esfriar.

Quando estiver completamente frio, guarde em um recipiente hermético. A validade é de até duas semanas.



BISCOITOS DE CENOURA, AÇAFRÃO E PIMENTA

Biscoitos crocantes e coloridos, com a doçura da cenoura e levemente picantes.
Coma com queijo, molhos e patês, junto com sopas ou sozinho como um lanche.

Tempo de preparação: 25 minutos
Hora de cozinhar: 25 minutos
Tempo total: 50 minutos
Porções: 70 bolachas pequenas (aprox.)

Ingredientes

- **150 g de cenoura cozida até ficar macia**
- **125 g de farinha branca mais um pouco de farinha extra para abrir a massa**
- **50 g de farinha de grão de bico**
- **1½ colher de chá de açafrão moído OU 1-1½ colher de sopa de açafrão fresco ralado**
- **½ colher de chá de sal**
- **½ colher de chá de pimenta-do-reino moída na hora mais um pouco para polvilhar (opcional)**
- **30 ml de óleo de coco, derretido ou outro óleo, por exemplo, azeite**



Instruções

1.Pré-aqueça o forno a 200C

Corte 2 pedaços de papel manteiga para caber em 2 assadeiras rasas de aproximadamente 32 x 22 cm.

2.Pique as cenouras cozidas e coloque em um processador de alimentos ou liquidificador com um pouco de água.

Bata até ficar bem picadinho ou um pra virar um purê, dependendo da sua preferência.
Meça 100ml da mistura: complete com água se não tiver 100ml.

3.Coloque as farinhas, açafrão, sal, pimenta-do-reino, óleo de coco derretido e os 100ml de purê de cenoura em uma tigela.

Com uma espátula, junte tudo em uma massa. Adicione um pouco mais de água se necessário, mas não deixe a massa muito molhada.

4.Coloque um dos pedaços de papel manteiga na superfície de trabalho/mesa e polvilhe com um pouco de farinha.
Corte a massa ao meio: coloque uma metade sobre o papel manteiga polvilhado e cubra a outra metade na tigela com um pano ou tampa para evitar que resseque.
Polvilhe levemente um rolo de massa e a massa e, em seguida, abra a massa bem fina para que caiba no formato aproximado do papel.



5.Use uma régua e um cortador de pizza ou faca para cortar o excesso de massa, para que as bordas fiquem retas. (Adicione restos à massa que reservou).
Corte a massa em quadrados ou retângulos do tamanho que desejar (cuidado para não cortar o papel).
Deslize o papel manteiga e os biscoitos para uma assadeira.

6.Coloque os biscoitos no forno pré-aquecido e asse até ficarem bem crocantes (18-25 minutos)

Dica 1: Os biscoitos nas bordas da bandeja podem assar mais rápido, portanto, retire eles antes que queimem.

Dica 2: Vire os biscoitos na metade do tempo para garantir que estejam sequinhos e crocantes.

Dica 3: Abaixe um pouco a temperatura do forno se os biscoitos estiverem dourando muito rápido.
Enquanto os biscoitos assam, repita o processo com o restante da massa.

7.Transfira os biscoitos para uma gradinha e deixe esfriar completamente antes de guardar em um recipiente hermético.
A validade é de até 2 semanas.

Observações:

Se você não está acostumada com alimentos com açafrão, recomendo que use as quantidades mais baixas que as sugeridas na primeira vez que fizer esses biscoitos.



BISCOITOS DE AVEIA COM QUEIJO

Fácil de fazer e com ingredientes simples, esta versão mais simples de um biscoito salgado tradicional é incrivelmente delicioso! Pode usar como parte de uma tábua de queijos, a qualquer hora em vez de pão, ou como lanche da tarde.

Tempo de preparação: 25 minutos
Hora de cozinhar: 30 minutos
Tempo total: 55 minutos
Porções: 24 bolos de aveia (aprox)

Ingredientes

- 140 g de aveia em flocos ou mingau de aveia
- 140 g de aveia (fina, média ou grossa) e, opcionalmente, aveia extra para polvilhar.
- 100 g de queijo cheddar ralado ou outro da sua preferencia
- ¾ colher de chá de sal
- ¼ colher de chá de pimenta preta
- 75 g de manteiga derretida
- 100–120 ml de água fervendo
- farinha integral para enrolar opcional:



Instruções

1.Pré-aqueça o forno a 180 C.

2.Forre 2 assadeiras com papel manteiga.

3.Misture em uma tigela a aveia, a farinha de aveia, o queijo, o sal e a pimenta e faça um buraco no centro.

4.Despeje a manteiga derretida no meio, juntamente com 100ml de água fervente.
Mexa rapidamente para juntar a mistura em uma massa firme. Adicione um pouco mais de água fervente ou farinha de aveia, se necessário.

5.Polvilhe a superfície de trabalho/mesa com farinha de aveia ou farinha integral (a farinha integral é menos pegajosa e mais fácil de trabalhar) e transfira a massa para ela.
Polvilhe a massa e um rolo com farinha de aveia ou farinha integral e abra com 3-4 mm de espessura.
Se a massa começar a se desfazer nas bordas, basta empurrar novamente com as mãos.

6.Corte os biscoitos de aveia usando um cortador de 6 a 7 cm e, usando uma espátula, retire da superfície de trabalho, e transfira para as assadeiras.

Junte as sobras e enrole novamente para fazer mais biscoitos de aveia até que toda a massa acabe.



Dica: a massa de aveia pode puxar muita água: pode ser necessário adicionar um pouco mais de água ao juntar as sobras, principalmente se você adicionou muita farinha de aveia ou farinha à superfície de trabalho.

7.Leve as assadeiras ao forno pré-aquecido e asse até dourar e assar por completo.
Se você deixou a massa mais fina isso deve levar de 25 a 30 minutos.

Verifique após 15 minutos e diminua um pouco a temperatura do forno se os biscoitos de aveia estiverem assando muito rápido. Se a espessura for maior, vire os biscoitos na metade do tempo para assar por igual.

8.Transfira os biscoitos de aveia para uma gradinha para esfriar.
Quando estiver completamente frio, guarde em um recipiente hermético. A validade é de até duas semanas.

OBSERVAÇÕES:

Para fazer sua própria aveia, bata a aveia em flocos ou o mingau de aveia em um processador de alimentos ou liquidificador. Rapidamente para fazer farinha de aveia grossa, e por mais tempo para ficar mais fina.

A farinha integral é menos pegajosa do que a aveia e facilita na hora de usar o rolo de massa, mas use aveia extra, se preferir.

BISCOITOS
crackers

#BORAFAZER
BISCOITOS

