

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.