



BISCOITO APERITIVO CASEIRO

Ingredientes

- 200 g de Farinha de Trigo Maria Inês
- 1 ovo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de fermento químico
- 45 ml de água
- 45 ml de óleo

Para polvilhar:

- Sal
- Temperos a gosto

Modo de preparo

- 1) Em uma tigela, coloque todos os ingredientes e misture bem até formar uma massa homogeneia. Deixe na geladeira por 30 minutos.
- 2) Em uma superfície enfarinhada, abra a massa com o rolo.
- 3) Com ajuda de um cortador, corte os futuros biscoitos.
- 4) Coloque os biscoitos numa assadeira e faça os furinhos com a ajuda de um garfo.
- 5) Polvilhe os biscoitos com sal ou ainda com pimenta, páprica, semente de papoula, gergelim ou ervas.
- 6) Leva ao forno por 15 minutos a 180 °C.
- 7) E pronto! Seus biscoitos aperitivos estão prontinhos!

