

BISCOITO INTEGRAL AMANTEIGADO COM GHEE

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha integral
- 1 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 2 ovos
- 1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher (chá) de canela
- 1 colher (chá) de fermento
- 1 colher (sopa) de linhaça
- 1 colher (sopa) de chia (opcional)
- 4 colheres (sopa) de manteiga ghee

MODO DE PREPARO

Em uma tigela de vidro, bata à mão os ovos e a manteiga até misturar bem; se usar batedeira, não use velocidades altas

Acrescente o açúcar mascavo e bata até ficar bem homogêneo

Acrescente todos os outros ingredientes e misture bem

Em uma forma untada faça pequenas porções de 2 a 3 cm com uma colher média; use duas formas para essa receita e deixe um bom espaço entre elas pois a massa cresce; não enrole com as mãos, a massa é mole para isso

Leve ao forno preaquecido a 200

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10184-biscoito-integral-amanteigado-com-ghee.html>