

# BISCOITO DE QUEIJO DE LIQUIDIFICADOR! SEM FARINHA DE TRIGO! UMA DELÍCIA QUE ESTAVA NO LIVRO DE RECEITAS DA MINHA AVÓ!

## INGREDIENTES

3 copos de queijo curado ralado (ou mussarela, para uma versão mais acessível)

1 copo de óleo (menos dois dedos para não encher completamente)

1/2 copo de água

1 copo de leite

4 ovos grandes

Sal a gosto (aproximadamente 1 colher de chá, ajustável conforme o sal do queijo)

Passo a Passo Detalhado

Preparação da Massa

## MODO DE PREPARO

Preparação da Massa

Bater os Ingredientes Líquidos:

No liquidificador, combine a água, o óleo, o leite, os ovos e o sal.

Bata até obter uma mistura homogênea.

Incorporar o Polvilho e o Queijo:

Transfira a mistura líquida para uma tigela grande.

Gradualmente, adicione o polvilho doce, misturando bem após cada adição. Se necessário, ajuste a quantidade para alcançar a consistência desejada.

Adicione o queijo ralado e misture até que a massa esteja homogênea e com uma textura apropriada para moldar.

Modelar os Biscoitos:

Modele a massa em pequenas bolinhas ou use um garfo para criar formatos decorativos.

Se a massa estiver grudando no garfo, unte-o levemente com óleo.

Assar os Biscoitos

Pré-aquecer o Forno:

Preaqueça o forno a 200°C.

Assar e Ajustar a Temperatura:

Disponha os biscoitos em uma assadeira sem untar. A própria gordura do queijo ajuda a evitar que grudem.

Asse a 200°C até que os biscoitos comecem a crescer. Em seguida, reduza a temperatura para secá-los por dentro e obter uma textura extra crocante.

Esfriar e Servir:

Após os biscoitos dourarem e ficarem crocantes, retire-os do forno e deixe esfriar antes de servir.

Imagen: Reprodução

Dicas de Cozinha

**Congelamento:** Para ter biscoitos sempre frescos, congele as porções de massa já moldadas. Assim, você pode assá-los diretamente no forno ou airfryer quando desejar.

**Ajuste de Sal:** É importante verificar o sal no queijo escolhido para garantir que os biscoitos não fiquem salgados demais.

**Variedade de Queijo:** A mussarela é uma ótima alternativa mais acessível ao queijo curado, mantendo o sabor delicioso.

Desfrute desses biscoitos de queijo como um lanche rápido ou como acompanhamento em suas reuniões. Uma receita de família que traz sabor e tradição diretamente para sua mesa!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15946-biscoito-de-queijo-de-liquidificador-sem-farinha-de-trigo-uma-delicia-que-estava-no-livro-de-receitas-da-minha-avo.html>