

BISCOITO



INGREDIENTES:

5



240 gr.



250 gr.



50ml.



1



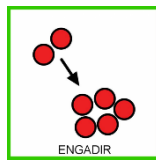
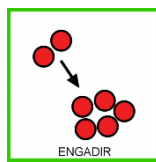
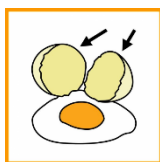
AROMA



UNA PIZCA



1. SEPARAR AS CLARAS E AS XEMAS DOS OVOS.
2. BATER AS CLARAS CO SAL ATA QUE SE POÑAN BRANCAS.
3. ENGADIR A METADE DO AZUCRE E BATER ATA QUE QUEDE UN MERENGUE FIRME.
4. BATER AS XEMAS CO AZUCRE QUE NOS QUEDA, A AUGA, O ACEITE E OS AROMAS.
5. ENGADIR A FARIÑA TAMIZADA E A LEVADURA E MESTURAR BEN.
6. MESTURAR AS XEMAS COAS CLARAS CON MOVEMENTOS ENVOLVENTES.
7. BOTAR NUN MOLDE UNTADO CON MATEQUILLA E COCER 45-50 MINUTOS A 170°C.



PARA **CELÍACOS**:

SUBSTITUÍR OS:

250G. DE FARIÑA POR
125G. DE MAICENA E
125 DE FARIÑA DE
ARROZ.

**BISCOITO DE
CHOCOLATE:**

SUBSTITUÍMOS 30G.
DE FARIÑA POR 30G.
DE CACAO.