

Biscoito Quatro Queijos

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 50g (1 unidade)

Quantidade por porção

%V.D. (*)

Valor energético	128 Kcal = 539 KJ	6%
Carboidratos	23 g	8%
Proteínas	2,9 g	4%
Gorduras Totais	2,7 g	5%
Gorduras Saturadas	1,4 g	7%
Gordura Trans	nd**	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0,9 g	4%
Sódio	544 mg	23%



Modo de Fazer:

Processo de Fabricação

- Colocar o polvilho, os ovos e água na batedeira;
- Bater por 5min na segunda velocidade (até virar massa).
- Acrescentar os queijos: minas, prato e mussarela, a cebola, o Alho e o pimentão e bater por mais 5min na primeira velocidade.
- Pesar a massa em pedaços de 30g, modelar em formato de palito e passar sobre o queijo provolone (ralado médio) e arrumar em assadeiras em formato de ferradura "U".

Processo de Forneamento

- Em forno de lastro fornear a temperatura de 200°C por aproximadamente 15min.
- Em forno de turbo fornear a temperatura de 170°C por aproximadamente 20min.

Ingredientes:

- 1.000g de Polvilho Azedo
- 200g de Queijo Minas meia cura
- 300g de Água
- 300g de Ovos
- 100g de Queijo Mussarela
- 100g de Queijo Prato
- 100g de Queijo Provolone
- 50g de Sal
- 100g de Cebola
- 40g de Alho
- 100g de Pimentão