

Receitas **TRISTAR**

Divirta-se Cozinhando

BISCOITOS



INGREDIENTES

125g de farinha
125g de farinha de Trigo Sarraceno (Mourisco)
1 colher de chá de sal
2 colheres de sopa de sumo de laranja
2 1/2 dl de leite morno
15g de fermento
Manteiga e cubos de açúcar
Óleo ou manteiga para untar as formas da máquina

PREPARAÇÃO

1. Peneire as farinhas num recipiente e faça um furo na farinha.
2. Dissolva o fermento no leite e deite a mistura no furo da farinha.
3. Adicione o sumo de laranja e misture tudo com a batedeira até que a massa esteja lisa.
4. Deixe repousar durante 30m.
5. Aqueça a Máquina de Crepes Tristar e com a ajuda de um pincel, unte as formas todas com manteiga ou óleo vegetal
6. Coloque a massa, até metade, em cada buraco da Máquina de Crepes Tristar, e coza os biscoitos até que o lado superior fique seco.
7. Vire os biscoitos para poderem cozer do outro lado.
8. Sirva os biscoitos com um pouco de manteiga e de açúcar em pó ou use a sua imaginação e divirta-se.