

## **BISCOITO DE QUEIJO**

### **Ingredientes**

- 1 COLHER (SOPA) CHEIA DE AMIDO DE MILHO
- 2 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ
- 200 G DE MUÇARELA RALADA
- 200 G DE MANTEIGA (TEMPERATURA AMBIENTE)
- 1 XÍCARA DE LEITE
- 1 OVO
- 1 COLHER (SOPA) DE REQUEIJÃO

### **MODO DE PREPARO**

EM UMA VASILHA FUNDA, COLOQUE AS FARINHAS, FERMENTO, QUEIJO RALADO, OVOS E REQUEIJÃO. JUNTE A MANTEIGA E AMASSE COM UM GARFO ATÉ FICAR COMO UMA FAROFA GROSSA. ADICIONE O LEITE, AOS POUCOS, E AMASSE COM AS MÃOS ATÉ FORMAR UMA BOLA QUE NÃO GRUDE NELAS. FAÇA BOLINHAS OU BICHINHOS E COLOQUE NUMA ASSADEIRA UNTADA. ASSE EM FORNO PRÉ-AQUECIDO, POR APROXIMADAMENTE 15 MINUTOS OU ATÉ QUE FIQUEM DOURADOS.