Biscoito 4 Queijos

617

Ingredientes

Preparo

200g	Ovos
200ml	Leite Líquido
300g	Queijo Minas Padrão (Meia-Cura)
100g	Queijo Prato
100g	Queijo Muçarela
1kg	Chipa Chipa

Acabamento

300g	Queijo Provolone

Modo de Fazer

PREPARO
01. Ralar o queijo minas padrão (meia-cura), o queijo mussarela e o queijo prato. Reservar.
02. Colocar a Zeelandia Chipa na batedeira.
03. Adicionar o queijo minas padrão (meia-cura), o queijo mussarela e o queijo prato reservados, o leite e os ovos e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos. Utilizar batedor tipo raquete.
04. Modelar em formato de palito e cortar em partes de aproximadamente 5 cm. Reservar.
ACABAMENTO
01. Ralar o queijo provolone fino e colocar em um recipiente.
02. Passar cada um dos palitos reservados no provolone ralado.
03. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas mantendo uma distância de aproximadamente 3 cm entre cada palito.
04. Fornear a 190°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro sobre assadeira de pão francês.

Dicas

- Outro forneamento:
* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 15 minutos.

- Outro Rendimento:
* Para biscoitos maiores, dividir a massa em partes de 30 g e modelar em formato de palito (aproximadamente 25 cm comprimento) que rende 73 unidades de 23 g.
* Forno Lastro: 220ºC por aproximadamente 10 minutos.

Rendimento / Quebra

1 Unidade de 1500 g

48 horas

Equipamentos

- Forno
- Batedeira
- Ralador
- Batedor Tipo Raquete
- Balança
- Assadeira Pão Francês
- Assadeiras Lisas
- Faca
- Recipiente

Tabela Nutricional

Porção de 30g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	140	7
V. Energético (kJ)	591 kJ	7
Carboidratos (g)	12	4
Proteínas (g)	3.9	8
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	253	11
Açúcares (g)	0.3 g	**
Açúcares totais (g)	0	
Aç adicionados (g)	0	0
Gorduras totais (g)	8.3	13
Gorduras saturadas (g)	3.8	19
Gorduras trans (g)	0	0