



Bolachinhas de Mandioca e Laranja

bolachinhas de mandioca e laranja

18 min | ★ | Snack

para 0 pessoas

ingredientes

100 g de farinha de
mandioca

120 g de farinha

30 g de amido de milho
Maizena

70 g de açúcar

1 laranja (raspa de casca)

50 g de Becel Cozinha

1 dl de leite magro

modo de preparação (para 0 porções)

para bolachinhas de mandioca e laranja

1. Numa taça misture a farinha de mandioca com a farinha, o amido de milho Maizena e o açúcar. Adicione a raspa da casca da laranja, a Becel Cozinha e o leite magro e misture tudo com uma colher até a massa se soltar das paredes da taça. Deixe repousar durante 20 a 30 minutos.
2. Ligue o forno e regule-o para os 180 ° C.
3. Estenda a massa sobre uma folha de papel vegetal com o rolo da massa de modo a obter uma placa com 3 a 4 mm de espessura. Corte as bolachinhas com um corta massas e coloque-as sobre o tabuleiro de forno forrado com papel vegetal.
4. Leve ao forno e deixe cozer durante 15 a 20 minutos até que as bolachinhas estejam levemente douradas.
5. Deixe arrefecer e guarde em caixas de lata ou frascos.

Saboroso!