

Biscoito Simples Sem Leite Sem Manteiga e Sem Ovo

 culinariaterapia.com/biscoito-simples-sem-leite-sem-manteiga-e-sem-ovo

Dyne e Zinha



Biscoito Simples Sem Leite Sem Manteiga e Sem Ovo, receita econômica de biscoito **gostoso e super prático** para qualquer ocasião. Esse biscoitinho leve e crocante vai fazer o maior sucesso pois pode ser servido para aqueles que tem restrição e não podem consumir ovos. Fica perfeito e saboroso.

Ingredientes:

Para a massa do biscoito crocante sem ovos e sem leite você vai precisar de:

- 80 ml de água em temperatura ambiente;
- 60 ml de óleo (nós usamos óleo de girassol, mas você pode usar o de sua preferência);
- 60 gramas de açúcar;
- Raspas da casca de um limão pequeno (1 colher de chá);
- Meia colher de chá de essência de sua preferência (nós usamos baunilha, mas você pode usar a de sua preferência ou não usar também);
- 1 colher de chá de fermento para bolo (5 g);
- Aproximadamente 2 xícaras (de 200 ml cada) rasas de farinha de trigo (Aprox. 115 gramas cada);

Como Fazer Biscoito Simples Sem Leite Sem Manteiga e Sem Ovo

Modo de preparo do biscoito:

- Primeiramente em uma tigela comece misturando o óleo com a água, açúcar, raspas do limão, a essência e o fermento.
- Em seguida adicione a farinha de trigo aos poucos misturando bem com uma colher até ficar no ponto de modelar, porém macio.
- Então polvilhe a mesa com um pouco de farinha, separe pedaços da massa e faça rolinhos. Corte os biscoitinhos em pedacinhos de 3 cm aproximadamente ou modele conforme seu gosto.
- Assim feito passe os biscoitos em açúcar granulado se desejar (ou se não tiver pode usar açúcar cristal também).
- Logo depois coloque os biscoitos em uma assadeira forrada com papel manteiga e asse em forno preaquecido 180° por aproximadamente 20 minutos até ficar levemente dourado.
- Então espere esfriar seu Biscoito Simples Sem Leite Sem Manteiga e Sem Ovo para servir ou guardar em potes bem fechados por 1 semana aproximadamente.
- Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.
- Participe da Comunidade do WhatsApp para receber notificações, cursos e eventos ao vivo!

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo da Receita



Watch Video At: <https://youtu.be/78iEiwstVtY>

Dicas

Para essa receita de Biscoito Simples Sem Leite Sem Manteiga e Sem Ovo vegano sugerimos também que troque a água por leite de coco. Você pode adicionar cacau em pó e uma colher de farinha de castanhas também para ficar mais saboroso.