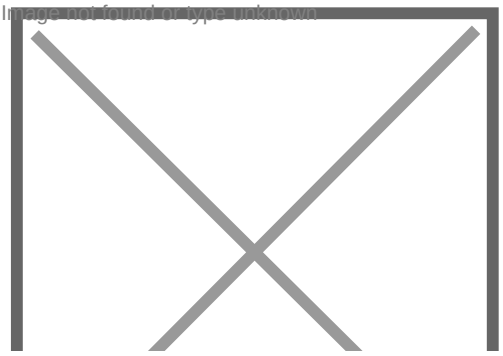

Petit-four integral

Rendimento
25 porções (250 unidades)

Tempo de preparo
00:25

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	meia xícara (chá)	100 ml
Ovo (ligeiramente batido)	2 unidades	100 g
Leite integral	1 xícara (chá)	200 ml
Creme de Cebola AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	100 g
Farinha de trigo	2 xícaras (chá)	220 g
Farinha de trigo integral	2 xícaras (chá)	220 g
Sementes de linhaça	2 colheres (sopa)	30 g
Queijo parmesão (ralado)	3 colheres (sopa)	30 g
Gema de ovo	2 unidades	40 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o Azeite TERRANO®, os ovos, o leite e o Creme de Cebola Ajinomoto®, e misture.

2. Aos poucos, junte a farinha de trigo e a farinha de trigo integral, e sove até obter uma massa lisa e homogênea. Adicione a semente de linhaça e o queijo, e misture.

3. Cubra com filme-plástico e leve à geladeira por 1 hora.

4. Em uma superfície limpa e enfarinhada, com o auxílio de um rolo, abra a massa até a espessura de 0,5 cm e molde os biscoitos no formato de sua preferência.

5. Disponha-os em uma GN, previamente untada e enfarinhada, acomodando-os próximos uns dos outros e pincele a superfície com a gema.

6. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até que dourem levemente.

7. Retire do forno e sirva em seguida.