

# BISCOITOS DE APERITIVO



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).
2. Coloque o queijo flamengo cortado em cubos na taça com a lâmina para amassar/triturar e misture na velocidade 12 durante 30 seg. Junte todos os outros ingredientes e misture na velocidade 10 durante 50 seg. Enrole a preparação em película aderente e forme um rolo.
3. Deixe repousar no frigorífico durante 1 hora.
4. Revista um tabuleiro de forno com papel vegetal. Corte o rolo em fatias com espessura de 5 mm para obter os biscoitos. Coloque-as sobre a placa de cozedura.
5. Deixe cozer durante 20 min. Sirva morno ou frio como aperitivo.

## INGREDIENTES

- 175 G FARINHA
- 100 G QUEIJO FLAMENGO
- 90 G MANTEIGA AMOLECIDA
- 1 OVO
- 1 C. DE SOPA DE AZEITE
- 1 C. DE CHÁ DE PAPRICA
- 1 C. DE CHÁ DE SEMENTES DE COMINHOS