

CRACKERS DE QUEIJO



CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina amassar/triturar. Juntar todos os ingredientes excepto a água, seleccionar a velocidade 7 durante 3 min. ou até verificar que fica uma farofa.
2. De seguida juntar as colheres de água pela tampa de vapor para a massa ligar. A massa fica no ponto quando der para ligar.
3. Tira-se da taça amassa-se um pouquinho e coloca-se em película aderente e vai ai frigorífico durante 30 min.
4. Estender a massa, cortar em tiras finas da largura de um dedo e levar ao forno a 180º durante 15 min.

INGREDIENTES

- 3/4 CHÁVENA DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 1 CHÁVENA DE QUEIJO RALADO (PODE SER DUAS VARIEDADES DE QUEIJO)
- 3 C. SOPA MANTEIGA SEM SAL AMOLECIDA
- 1 C. CAFÉ COMINHOS
- SAL Q.B.
- 4 A 5 C SOPA ÁGUA