

BISCOITOS DE BACON

INGREDIENTES PARA 46 BISCOITOS

120g de bacon cortado em pedaços
70g de manteiga
260g de farinha de trigo sem fermento
1 ovo
2 colheres de sopa de queijo fresco para barrar
2 colheres de chá bem cheias de
folhas de orégãos secas
Sal q.b.



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 2.00 € | Custo por biscoito: 0.04 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f21/biscoitos-bacon-40464/>

PREPARAÇÃO

1. Pique o bacon na picadora até que fique quase uma pasta.
Numa frigideira leve ao lume o bacon e deixe saltear bem até que fique crocante.
2. Numa tigela, coloque a manteiga cortada em pedaços, o ovo, o queijo, uma pitada de sal, a farinha, o bacon e os orégãos.
Com as varas de amassar, amasse muito bem até que a massa descole do fundo.
3. Polvilhe a bancada com farinha.
Coloque a massa no centro e faça uma bola.
Com um rolo, estenda a massa até que fique fina e com um cortador corte os biscoitos a gosto.
Coloque os biscoitos num tabuleiro de ir ao forno previamente untado com manteiga.
4. Leve ao forno pré-aquecido nos 210°C e deixe cozer entre 10 a 12 minutos.
Depois dos biscoitos cozidos, retire-os e deixe arrefecer.
E estão prontos a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!