



# RECEITAS DA FIA

## Biscoito de Bacon

[www.receitasdafia.com/receitas/biscoito-de-bacon](http://www.receitasdafia.com/receitas/biscoito-de-bacon)

Aprenda a fazer esse biscoito super crocante e saboroso de bacon, para comer na hora do lanche ou acompanhado com aquela cervejinha. É super fácil e econômico. Bora fazer?

Biscoito de Bacon

 50 min

 40 porções

### Ingredientes

- 120 g de [bacon](#)
- 180 g de [farinha de trigo](#)
- 80 g de [manteiga](#)
- 1 unidade de [ovo](#)
- 1 colher (chá) de [orégano](#)

### Modo de Preparo

1. Bata o bacon no modo pulsar do processador, não bata em excesso, apenas o suficiente até moer.
2. Transfira o bacon moído para uma frigideira em fogo baixo.
3. Frite por uns 5 minutos na própria gordura.
4. Transfira para um prato com papel toalha para escorrer o excesso de gordura.
5. Em uma tigela coloque a farinha de trigo, o orégano e o bacon já seco e misture.
6. Adicione a manteiga e o ovo levemente batido e mexa com uma espátula ou garfo.
7. Quando não conseguir mais misturar com o utensílio misture com a ponta dos dedos.
8. Não trabalhe muito com a massa para que ela não fique elástica.
9. Quando ela unir por completo transfira para uma superfície limpa e polvilhada com farinha de trigo.
10. Abra um pouco com a ponta dos dedos e depois utilize um rolo de abrir massa.
11. Quando estiver com cerca de 4 mm comece a recortar com o cortador de sua preferência.
12. Com a massa restante aperte ela novamente, abra e faça mais salgadinhos.
13. Transfira para uma assadeira forrada com papel manteiga ou untada e enfarinhada.
14. Leve para a geladeira por 30 minutos.
15. Pré aqueça o forno a 200°C pelo menos 15 minutos antes.
16. Coloque os biscoitinhos gelados e asse por cerca de 20 minutos ou até que dourem.
17. Espere esfriar para retirar da assadeira.