Biscoito de chia com parmesão

www.receitasdafia.com/receitas/biscoito-de-chia-com-parmesao

Descubra o equilíbrio perfeito entre crocância e sabor com nosso Biscoito de Chia com Parmesão! Uma deliciosa opção para os amantes de snacks saudáveis e saborosos. Experimente este petisco irresistível que vai conquistar seu paladar com seu sabor autêntico e sua crocância envolvente!

30 min 25 unidades

Ingredientes

- 4 colheres (sopa) de semente de chia
- 1/2 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 2 colheres (chá) de orégano
- Sal a gosto
- 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/3 de xícara (chá) de farinha de trigo integral

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, adicione a chia e a água, misture e deixe hidratar por cerca de 2 a 3 minutos.
2. Em uma tigela, coloque a chia hidratada, o azeite, o parmesão, o orégano e o sal, misturando bem.
3. Acrescente a farinha de trigo, aos poucos, enquanto mistura até obter uma massa macia que não grude nas mãos.
4. Em uma superfície enfarinhada, abra a massa com um rolo até que fique bem fina.
5. Corte os biscoitos no formato desejado e disponha-os em uma assadeira enfarinhada com um pequeno espaço entre eles.
6. Leve ao forno preaquecido a 200°C por 15 a 20 minutos, até ficarem crocantes, sem dourar demais.
7. Retire do forno e deixe esfriar antes de servir.
8. Aproveite esses deliciosos biscoitos crocantes de chia com parmesão!