

Biscoitos e bolachas



De acordo com a Resolução nº 12, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, "biscoito" ou "bolacha" é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

A criação do biscoito é atribuída aos europeus, na Idade do Bronze, que faziam pão ázimo de farinha de cevada, aveia e centeio. Para conservá-lo melhor, os gauleses aprenderam a assá-lo duas vezes, prática que conferia grande durabilidade ao produto, adequando-o às grandes explorações marítimas. O duplo cozimento originou a expressão latina "*biscoctus*" de "*bis*", duas vezes + "*coctus*", cozido, endurecido ao fogo, derivando para a palavra inglesa "biscuit" ("*bis*" e "*cuit*") e, posteriormente, a adoção da palavra biscoito, pelos portugueses.

Os antigos biscoitos, duros, sem fermento, açúcar ou sal, deram origem aos atuais produtos, elaborados numa infinidade de formas, sabores e texturas, que fazem parte, hoje, da rotina alimentar humana.

A Embrapa Trigo oferece estas receitas a todos que desejem se aventurar na viagem da culinária doméstica, rumo à fabricação de bolachas e biscoitos.

Bom trabalho!



Biscoito Palito de Gergelim

Ingredientes para a massa

- 1 ½ copo de farinha de trigo
- ½ colher de chá de fermento em pó
- ½ colher de chá de sal
- 3 colheres de sopa de manteiga ou banha



- 1/4 de copo de água fervente

Ingredientes para a cobertura

- 1 ovo batido
- ½ copo de sementes de gergelim

Modo de fazer

- Misture a farinha, o fermento e o sal em uma tigela. Acrescente a manteiga e misture até a massa ficar como migalhas de pão. Adicione água fervente e misture, para obter uma massa lisa.
- Divida em porções iguais, do tamanho desejado. Enrole cada porção de massa em um fio longo, com espessura aproximada de 1 centímetro.
- Pincele com clara de ovo e salpique de maneira uniforme com as sementes de gergelim. Coloque em assadeira untada. Asse os biscoitos em forno pré-aquecido, à temperatura de 180 °C, por 15 minutos, ou até dourarem.

Biscoito Trança de Queijo



Ingredientes

- 1 copo de farinha de trigo
 - ½ colher de chá de fermento em pó
 - ½ colher de chá de sal
 - ½ colher de chá de pimenta moída
-
- ½ colher de chá de noz-moscada moída
 - 100 g de queijo parmesão ralado
 - 2 colheres de sopa de manteiga ou banha
 - 3 gemas
 - 1 colher de sopa de água

Modo de fazer

- Misture a farinha, o fermento, o sal, a pimenta, a noz-moscada e o queijo parmesão em uma tigela. Acrescente a manteiga e misture até a massa ficar como migalhas de pão. Adicione as gemas e a água e misture, para obter uma massa lisa. Abra com o rolo, sobre superfície enfarinhada, um retângulo de cerca de 30 x 20 cm.
- Corte em tirinhas finas, com mais ou menos 1 cm de largura, e enrole-as.
- Coloque as tranças em assadeira untada com óleo. Asse em forno pré-aquecido, à temperatura de 180 °C, por 8-10 minutos, até dourar ligeiramente.

Biscoito de Granola

Ingredientes

- ½ copo de manteiga ou margarina a temperatura ambiente
- 1 ½ colher de sopa de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher de chá de baunilha
- 1 copo de farinha de trigo
- ½ colher de chá de fermento em pó
- 2 copos de granola
- 150 g de chocolate meio amargo picado



Modo de fazer

- Junte a manteiga, o açúcar, o ovo e a baunilha e bata bem. Adicione os ingredientes restantes e bata até misturar tudo muito bem.
- Pingue a massa com uma colher de chá numa assadeira sem untar, deixando 5 cm entre cada biscoito. Leve ao forno moderado (170 C) e deixe assar, até dourar ligeiramente, durante 10 minutos.

Bolacha Serina



Ingredientes para a massa

- 2 copos de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 2 colheres de chá de açúcar de baunilha
- 4 colheres de sopa de manteiga
- ½ copo de açúcar

Ingredientes para a cobertura

- 1 ovo
- ½ copo de amêndoa picada ou açúcar granulado

Modo de fazer

- Misture a farinha, o fermento em pó e o açúcar de baunilha.
- Acrescente a manteiga, o açúcar e o ovo batido. Misture muito bem todos os ingredientes.
- Modele no formato de pequenas bolas (5 centímetros de diâmetro).
- Pincele com ovo batido e polvilhe com amêndoas picadas ou açúcar granulado. Coloque em forma previamente untada e achate levemente cada bolacha com um garfo. Leve ao forno moderado (170 C) e deixe assar, até dourar ligeiramente, durante 15 minutos.



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro Nacional de Pesquisa de Trigo
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Rodovia BR 285, km 174 - Caixa Postal 451
99001-970 Passo Fundo, RS
Fone: 54 311 3444, Fax: 54 311 3617
e-mail: sac@cnpt.embrapa.br
www.cnpt.embrapa.br*

Produzido pela equipe de Comunicação Empresarial da Embrapa Trigo
Responsável Técnico: Eliana Maria Guarienti
Outubro 2004. Tiragem 5000 exemplares.

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento

