

Biscoitos de Castanha do Pará

<https://sem lactose.com/index.php/2015/09/14/biscoitos-de-castanha-do-para/>

Atualizado em: março 1, 2016

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[00:30](#)

[00:15](#)

[Baixa](#)

[30](#)

Essa receita foi pensada para aproveitar a polpa de castanha do Pará, obtida a partir do [leite caseiro de castanhas](#), e misturada à farinha de trigo sarraceno, uma farinha sem glúten e ótima para fazer biscoitos. Ficam ótimos purinhos ou com geleia!

INGREDIENTES

- 100g de polpa de castanhas do pará ([veja receita](#))
- 100g de creme vegetal
- 100g de trigo sarraceno
- 100g de amido de milho
- 100g de açúcar mascavo
- 1 colher de chá de canela em pó

PREPARO

1. Bata o açúcar e o creme vegetal em temperatura ambiente até misturá-los bem.
2. Adicione a polpa de castanhas e misture bem.
3. Aos poucos, adicione o trigo sarraceno, o amido de milho e a canela. A massa deverá ficar com uma textura firme, arenosa, desgrudando-se do recipiente. Se a massa estiver muito mole e grudenta, adicionar mais farinha.
4. Enrole a massa em papel manteiga em formato de rolo e leve ao refrigerador por 2 horas. (se você quiser fazer biscoitos pequenos (2×2 cm) seja necessário fazer 2 rolos de massa para depois cortar biscoitos menores).
5. Retire a massa do refrigerador, corte fatias de 0,5 cm e vá colocando as fatias de massa em uma forma grande forrada com papel manteiga. Deixe um pouco de espaço entre cada biscoito. (eles crescerão muito pouco).
6. Asse em forno baixo por 15 minutos ou até as bordas dos biscoitos estarem douradas. Deixe-os esfriar, retire-os do papel manteiga e guarde-os em um pote bem vedado. Os biscoitos ficarão crocantes por pelo menos 7 dias.