



Biscoito de arroz integral com guacamole

Tempo de preparo:

Rendimento:

Tipo:

Biscoitos

Nível:

Fácil

Ingredientes

Biscoito de arroz integral:

2 xícaras de arroz integral Solito

1 xícara de água

1 colher de sopa de azeite Gergelim a gosto

Guacamole:

1 abacate brasileiro médio

1 tomate grande sem sementes

1 cebola pequena

2 dentes de alho bem socados

1 maço de coentro ou cheiro verde

1 pimenta malagueta sem sementes

suco de 1 limão grande

azeite extravirgem

sal

Modo de preparo

Biscoito de arroz integral:

Bata o arroz e a água no liquidificador até formar uma massa cremosa.

Unte a forma com azeite e, com a ajuda de uma colher, forme os discos de 5 cm de diâmetro com a massa.

Salpique o gergelim e asse por 30 a 40 minutos

Guacamole:

Amasse o abacate com um garfo, acrescente o alho socado, o suco de limão, sal e azeite, a cebola, o tomate, a pimenta e o coentro e misture tudo até ficar homogêneo.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br