

RECETA:

Biscoito do arco da vella

INGREDIENTES:

- | | |
|---|-------------------------|
| 1 iogur natural | 1 sobre de lévedo |
| 1 vaso de iogur de azucre | Colorantes alimentarios |
| 2 vasos de iogur de fariña | 2 ovos |
| Algo menos de un vaso de iogur de aceite de oliva | |

PREPARACIÓN:

1. BOTAMOS NUN BOL O IOGUR E LAVAMOS O VASIÑO XA QUE O EMPREGAREMOS PARA MEDIR O RESTO DE INGREDIENTES.
2. ENGADIMOS: OS OVOS, O AZUCRE E O ACEITE DE OLIVA E MESTURAMOS.
3. ENGADIMOS POUCO A POUCO A FARIÑA E O LÉVEDO E REMEXEMOS BEN EMPREGANDO UNHAS VARIÑAS.
4. POÑEMOS O FORNO A PREQUECER A 180°.
5. SEPARAMOS A MASA EN DIFERENTES BOLES E ENGADIMOS GOTIÑAS DE COLORANTE EN CADA UN DELES PARA FACER MASA DE DIFERENTES CORES.
6. VERTEMOS O CONTIDO DOS BOLES NUN MOLDE E LEVAMOS AO FORNO.
7. CANDO ESTEA COCIDIÑO, RETIRAMOS E DEIXAMOS ARREFRIAR.