

LANCHE

Biscoito de arroz com fina camada de pasta de amendoim e morangos

102 kcal	4 g	11 g	5 g	~5 min	Fácil
por porção	proteínas	carboidratos	gorduras	tempo estimado	dificuldade

Ingredientes

• biscoito de arroz integral Camil: 6,9 g (cerca de 3 biscoitos)
• pasta de amendoim sem açúcar: 10 g (cerca de 3/4 de colher de sopa)
• Morango, cru: 58 g (cerca de 3 morangos)

Utensílios

• faca
• tábua
• tigela
• garfo

Preparo — passo a passo

1. Separe a quantidade de pão, torrada ou biscoito indicada. Lave e corte os vegetais ou frutas que entrarão na cobertura.
2. Se houver uma pasta, amasse seu ingrediente principal com um garfo e misture os demais componentes até ficar espalhável. Se desejar, toste o pão; não umedeça os biscoitos antes de montar.
3. Espalhe a pasta, queijo ou outro recheio sobre a base e distribua a cobertura em porções iguais. Quando houver ingrediente que precisa de calor, aqueça-o separadamente antes de montar.
4. Sirva imediatamente para que a base permaneça crocante.

Atenção a alergias: Biscoito Camil: pode conter soja, Amendoim. Confira sempre os rótulos e a possibilidade de contaminação cruzada.

As etiquetas são indicativas. 'Sem açúcar adicionado' não significa ausência de açúcares naturais. Confira os rótulos em caso de alergias. Valores nutricionais são estimativas por porção; marcas e preparo podem alterá-los. Tempo e dificuldade são estimativas.