

## BISCOITOS FUNCIONAIS ERVAS E ESPECIARIAS

### Autor(res)

Márcia Leite Pinto Rodrigues  
Giselle Gomides Pires De Aquino  
Kawanne Oliveira Stadler  
Cristiane Luciene De Lima Souza

### Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

### Instituição

FACULDADE ANHANGUERA

### Resumo

Ervas e Especiarias:

Tomilho

O tomilho é uma erva aromática popularmente utilizada na culinária devido ao seu sabor distintivo. Além de adicionar um toque especial aos pratos, o tomilho também oferece vários benefícios à saúde, como:

Propriedades antioxidantes;

Ação antimicrobiana;

Suporte ao sistema imunológico;

Ação anti-inflamatória;

Saúde digestiva;

Saúde respiratória.

Ervas e Especiarias:

Baunilha

Embora seja conhecida por sua propriedade aromática a baunilha é uma especiaria popularmente conhecida pelo seu sabor doce e aroma agradável. A baunilha possui benefícios que contem ação:

Anticancerígenas;

antioxidantes e anti-inflamatórias;

Relaxamento e alívio de estresse;

Aromatizante natural.

BISCOITO DE BAUNILHA COM FARINHA DE AMÊNDOAS  
INGREDIENTES

90 g de açúcar demerara;



## 4ª SEMANA DE — CONHECIMENTO —



100 g de manteiga ou margarina em temperatura ambiente;  
1 pitada de sal;  
100 g de farinha de amêndoas;  
1 ovo;  
200 g de farinha de arroz ou amido de milho;  
1 baunilha;  
50 g de nozes picada.

### MODO DE PREPARO

misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea otem a forma com óleo manteiga e farinha de arroz modele a massa asse no forno 180° por 40 minutos.

### PÃOZINHO COM FARINHA NUTRITIVA E TOMILHO

#### INGREDIENTES

4 ovos;  
30 g de azeite;  
100 g de leite vegetal de amêndoas ou leite de coco;  
50 g de parmesão ralado;  
100 g de farinha de amêndoas;  
50 g de farinha de coco;  
1 colher de chá de orégano, sal e chia;  
1 colher de sopa de linhaça;  
1 colher de chá de fermento químico;  
Tomilho a gosto.

### MODO DE PREPARO

Mistura os ovos, acrescente azeite, queijo ralado, leite e a farinha aos poucos, mexa tudo e acrescente o sal, orégano e o tomilho e misture tudo , por último adicione o fermento e passe para as forminhas de cupcake salpicar sementes de Chia e asse por 40 minutos.