

## Receita Itaflex: Bisnaguinha



### Ingredientes

- 2 kg de ITAFLEX
- 160 g de FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO ITAIQUARA
- 200 g (4 unidades) de Ovos
- 600 ml de Água

### Modo de Preparo

1. Colocar na masseira o ITAFLEX, os ovos e adicionar a água aos poucos. Bater por 5 minutos na velocidade baixa.
2. Passar para a velocidade alta e adicionar o FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO ITAIQUARA, bater a massa até formar ponto de véu.
3. Bolear, cobrir com plástico e deixar descansar por aproximadamente 10 minutos.
4. Dividir a massa em peças de aproximadamente 30g cada.
5. Passar as peças pela modeladora.
6. Colocá-las em assadeiras lisas e untadas com UNTA FORMA ITAIQUARA.
7. Deixar fermentar.
8. Quando se aproximar da metade do tempo da fermentação, pincelar com ovos
9. Deixar fermentar até o ponto de assar.
10. Forneamento:
  - Forno (turbo): 160°C por aproximadamente 10 minutos (dependendo do tamanho da peça).
  - Forno lastro: 180°C por aproximadamente 10 minutos (dependendo do tamanho da peça).

**Rendimento:**

Aproximadamente 95 unidades.

**Receita enviada por:** Itaiquara