

FANDANGOS CASEIRO

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de farinha de milho amarela (flocos médios)
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó
- 1/2 colher (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
- 1 xícara (chá) de água morna
- tempero a gosto (pimenta-do-reino, tomilho, cúrcuma, páprica ou o que desejar)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque a farinha de milho amarela e misture com o sal e o fermento em pó.

Em seguida, adicione a manteiga, dê uma leve misturadinha e vá adicionando a água aos poucos até adquirir uma massa homogênea.

Agora, com as mãos, vá pegando pequenas quantidades da massa e moldando os biscoitinhos do formato que desejar — você pode apertar levemente com o dedão, fazendo uma concha, ou moldar em formato de anéis.

A massa pode parecer um pouco quebradiça, mas não se preocupe: vá fazendo delicadamente os formatos que dará certo!

Em seguida, coloque os biscoitos separadamente na assadeira e leve ao forno preaquecido a 200° C por cerca de 10 minutos ou até os biscoitos estarem crocantes!

Após isso, basta retirar do forno e finalizar com temperos de sua preferência!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13040-fandangos-caseiro.html>