BISCOITO DOCE DE BETERRABA

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de amido de milho

1 xícara (chá)á farinha de trigo

4 colheres (sopa) de nozes em pedaços picadas

1 beterraba cozida

1 colher (sopa) de gengibre fresco

Raspas de casca de limão siciliano

1/2 xícara (chá) purê de beterraba

62,5 g de Becel Amanteigado

6 colheres (sopa) de mel

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o amido de milho, a farinha de trigo e as nozes tostadas, e misture bem. Reserve.

Pique finamente a casca da beterraba, misturando-as com as cascas do gengibre e as raspas de limão. Junte a mistura de farinha e amido reservada e misture.

Acrescente o purê de beterraba, a Becel Amanteigado e o mel, e mexa até formar uma massa cremosa

Pré-aqueça o forno em temperatura média (180° C).

Modele os biscoitos com o auxílio de uma colher em uma assadeira e leve ao forno por, aproximadamente, 20 minutos, ou até dourarem levemente.

Retire do forno, deixe esfriar e sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13268-biscoito-doce-de-beterraba.html