

BISCOITO DE QUEIJO FÁCIL

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga

1 xícara de farinha de trigo

1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, adicione as 2 colheres de manteiga e o queijo ralado e misture.

Acrescente a farinha de trigo e misture bem até formar uma massa nem muito úmida e nem muito seca. Se a massa ficar muito úmida, acrescente mais um pouco de farinha, mas com cuidado para não exagerar no acréscimo, pois, se colocar muita manteiga, o biscoito não irá assar corretamente.

Com a massa pronta, faça várias bolas do tamanho que desejar.

Caso queira rechear, corte um pedaço de goiabada ou azeitona e coloque por cima do biscoito antes de assar.

Em seguida, leve ao forno por cerca de 20 minutos ou até dourar.

Após esse tempo, sirva e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14722-biscoito-de-queijo-facil.html>