

BISCOITO DE GENGIBRE DA LUIZA

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de amêndoas trituradas
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 pitada de sal
- gingibre ralado a gosto
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 3 colheres (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea que forme uma bolo moldável.

Abra a massa, tomando o cuidado de estar sempre na mesma espessura.

Corte os biscoitos na forma desejada, organizando-os cuidadosamente em uma forma untada.

Leve ao forno baixo (180° C).

Estará pronto quando a parte de baixo do biscoito ficar douradinha. No meu caso, a parte de cima ainda não estava durinha e crocante quando tirei do forno. Mas ao esfriar ficou perfeito!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14875-biscoito-de-gengibre-da-luiza.html>