BISCOITINHOS DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de amido de milho (50 g)

1/2 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente (90 g)

4 colheres (sopa) de suco de maracujá (60 ml)

1/2 xícara (chá) de açúcar (80 g)

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (165 g)

1 colher (sobremesa) rasada (se for do potinho, a tampa do potinho não muito cheia) de fermento em pó (5 g)

MODO DE PREPARO

Misture os 3 primeiros ingredientes.

Acrescente o açúcar, a farinha e, por último, o fermento.

Amasse até formar uma bola, mas sem sovar.

Modele pequenas bolas com cerca de 6 g cada coloque-as em assadeira levemente untada.

Asse no forno baixo preaquecido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15260-biscoitinhos-de-maracuja.html