

BOLACHA DE MAIZENA

INGREDIENTES

250 g de margarina

2 gemas

1 xícara (chá) de açúcar

500 g de maisena

1 xícara (chá) de coco ralado

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a margarina, as gemas, o açúcar e misture até obter um creme liso.

Acrescente a maisena aos poucos e amasse até que a massa fique homogênea.

Junte o coco ralado e misture bem. Caso a massa ainda esteja seca, coloque mais margarina até que fique firme.

Faça cordões com a massa e corte-os em pedaços com mais ou menos 3 cm de comprimento.

Pressione a superfície de cada um com um garfo. Coloque-os em uma assadeira untada, deixando espaço entre eles.

Leve ao forno preaquecido por 10 minutos ou até dourarem levemente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15520-bolacha-de-maizena.html>