

BISCOITO DE LEITE CONDENSADO E CHOCOLATE (SEM LACTOSE)

INGREDIENTES

500 g de amido de milho

200 g de margarina

395 g de leite condensado sem lactose (1 caixa)

MODO DE PREPARO

Detalhe: A receita é a mesma para leite condensado comum!

Preaqueça o forno por 10 minutos a 180° C.

Unte levemente um tabuleiro com margarina. Reserve.

Misture, com uma espátula (ou colher) o amido, a margarina e o leite condensado.

Depois de misturado, sove a massa (com as mãos) até que ela fique homogênea. Logo ela irá começar a soltar do recipiente e de sua mão. Este é o ponto para começar a enrolar!

Faça pequenos bolinhos e/ou depois de enrolar, de uma leve amassada nele criando um aspecto de bolacha.

Ou abra a massa suavemente (entre folhas de papel manteiga e use cortadores de massa com seu desenho preferido). Quanto mais fino, mais crocante. Mas também maior o risco de queimar!

Deixe assar por 10 ou 13 minutos a 180° C.

Quando completar 10 minutos, tire do forno e veja em um se já esta dourando por baixo, caso sim esse é o ponto. Caso esteja totalmente branco, deixe por mais 3 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15573-biscoito-de-leite-condensado-e-chocolate-sem-lactose.html>