

BISCOITOS DE SAL AMONÍACO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 200 ml de leite fervendo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal amoníaco
- 1 pote de nata 300 g
- 1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

misture os ingredientes numa bacia, mas deixe o leite e o sal amoníaco por último.

depois de misturar os ingredientes, pegue o leite fervendo e adicione o sal amoníaco e bata rapidamente.

quando o leite levantar fervura, despeje na bacia e mexa bem até atingir uma massa homogênea.

em seguida, passe para uma superfície lisa e amasse bem.

pegue a massa aos poucos e faça tirinhas, corte da forma que quiser.

coloque na forma. não é necessário untar.

leve ao forno a 180° C por 15 minutos. caso ache necessário, deixe mais 5 minutos.

retire da forma, coloque em uma vasilha e está pronto o seu biscoito de sal amoníaco.

o sal amoníaco deixará um cheiro forte quando em contato com o leite, mas logo se dissipa. esses biscoitos ficam deliciosos e podem ser o lanche da família toda!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16245-biscoitos-de-sal-amoniaco.html>