

BISCOITO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE DA GABI

INGREDIENTES

7 colheres de sopa (rasas) de açúcar cristal

2 xícaras de farinha de arroz

2 xícaras de amido de milho

2 colheres de sopa (cheias) de farinha de maracujá (opcional)

1 colher de sobremesa (cheia) de amoníaco

1 colher se sopa (cheia) de royal

2 ovos

3 colheres cheias de manteiga ou 5 colheres de óleo

leite zero lactose até dar o ponto

coco ralado, granulado, gotas de chocolate ou outro confeito para quem gosta de colocar na massa

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos primeiro, depois coloque o restante dos ingredientes.

O leite vai aos poucos até a massa desgrudar da mão.

Amasse bem e modele os biscoitos de forma que não fiquem muito grossos, se preferir abra a massa com um rolo e corte os pedaços com forminhas de cookies.

Asse em forno médio por aproximadamente 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16759-biscoito-sem-gluten-e-sem-lactose-da-gabi.html>