

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 de 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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