

BISCOITO DE MAISENA COM COCO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

1/2 kg de maisena (amido de milho)

1 caixinha de leite condensado (395 g)

2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga na temperatura ambiente

50 g de coco ralado

papel manteiga para forrar os tabuleiros

MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande, coloque o leite condensado e a manteiga e misture bem.

Vá colocando a maisena aos poucos e misturando bem.

Coloque o coco ralado.

Com auxílio das mãos, sove bem a massa.

Faça bolinhas e com auxílio de um garfo, faça delicados sucos.

Coloque-os no tabuleiro forrado com papel manteiga e leve ao forno a 180° C por aproximadamente 30 minutos ou até que fique douradinhos.

Retire-os do tabuleiro depois de frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17230-biscoito-de-maisena-com-coco-do-lucio-cezar.html>