

BISCOITO DE LATA

INGREDIENTES

- 1 kg de polvilho
- 2 xícara de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 7 ovos
- Raspa da casca de limão ou erva doce
- 2 colheres (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo.

Em um recipiente grande, coloque o polvilho e escale com o óleo quente, e em seguida misture tudo com o auxílio de um garfo, e reserve.

Em um liquidificador, bata os ovos, o açúcar e as raspas da casca do limão (ou a erva doce).

Adicione a mistura do liquidificador na massa reservada no recipiente grande, e amasse até dar um ponto consistente.

Se ficar mole, dê o ponto adicionando mais maisena, e se ficar dura, dê o ponto acrescentando manteiga.

Quando estiver amassando, adicione o fermento.

Depois de amassada, utilize um rolo para estender a massa em uma superfície limpa e reta (podendo, assim, escolher os formatos do biscoito).

Em seguida, unte uma forma grande e coloque os biscoitos.

Leve ao forno a 200° C e deixe de 15 a 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/17351-biscoito-de-lata.html>