

BOLACHINHAS DE MAISENA SUPER FÁCEIS

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 4 xícaras (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de margarina ou manteiga sem sal
- 50 g de coco ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque todos os ingredientes e misture muito bem com as mãos, sovando e apertando bem até dar o ponto de massa.

No início ela ficará esfarelada, parecendo que não vai dar o ponto, mas continue sovando e apertando até formar uma massa lisa.

Em seguida, faça bolinhas e coloque em uma forma, apertando as bolinhas levemente com um garfo, apenas para achatá-las um pouco (não é necessário untar a forma).

Leve para assar em forno aquecido por 20 a 25 minutos, dependendo de cada forno.

Observe se está levemente dourado (não deixe assar muito, pois deixará o biscoitinho amargo).

Espere esfriar para desenformar, pois quando está quente, ele tende a ficar um pouco mole.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17429-bolachinhas-de-maisena-super-faceis.html>