

BISCOITO DE CUSCUZ DO MAX (SEM LEITE)

INGREDIENTES

- 2 xícaras de cuscuz
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 5 colheres (sopa) de água
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher rasa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande coloque os ingredientes, exceto o fermento.

Misture tudo e acrescente o fermento.

Mexa até que a massa não grude nas mãos e faça bolinhas, amassando para não ficar cru por dentro.

Em uma forma de vidro (não é necessário untar, se for de alumínio untar com margarina somente) leve ao forno preaquecido médio por 30 minutos (no meu forno, coloco para assar em 255º C).

Serve em média uns 20 biscoitos super crocantes, uma delícia para o lanche.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/17988-biscoito-de-cuscuz-do-max-sem-leite.html>