

BISCOITINHO CASADINHO

INGREDIENTES

50g de margarina

1 gema de ovo

1 xícara de (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara de (chá) de amido de milho

1/2 xícara de (chá) de açúcar

1/2 colher de (chá) de baunilha (opcional)

raspas de limão a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no processador e primeiro use a função pulsar, depois bata normalmente, até que fique tudo bem misturado.

Transfira para uma superfície lisa e trabalhe a dar o ponto.

Abra a massa com um rolo (não muito fina).

Corte, e coloque em uma assadeira, sem untar.

Leve para o forno médio-alto (180° C), até que comece a dourar ligeiramente.

Tire os biscoitinhos do forno ainda branquinho, deixe esfriar.

Una os biscoitinho com o recheio (goiabada, doce de leite, etc...).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18527-biscoitinho-casadinho.html>