

BISCOITO AMANTEIGADO DE BAUNILHA

INGREDIENTES

100 g manteiga sem sal
1 xícara de açúcar refinado
1 ovo inteiro
3 xícaras de farinha de trigo sem fermento
1 colher (chá) de fermento em pó químico
essência de baunilha a gosto

MODO DE PREPARO

Misture em uma tigela a manteiga e o açúcar formando uma pasta.

Em seguida, adicione o ovo, a essência de baunilha e misture.

Adicione a farinha de trigo e o fermento aos poucos até dar o ponto soltando das mãos.

Coloque a massa do biscoito entre um plástico e abra com um rolo em uma espessura de aproximadamente 4mm.

Em seguida, coloque no congelador por 15 minutos para firmar.

Retire do congelador após a massa estar firme e com o auxílio de cortadores molde seus biscoitos.

Asse em forno a 180° C em uma assadeira forrada com papel manteiga.

Retire do forno quando estiverem levemente dourados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18716-biscoito-amanteigado-de-baunilha.html>