

BISCOITO DE MAISENA COM LEITE CONDENSADO E COCO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 gema
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 pacote de coco ralado (50g)
- aproximadamente 500g de maisena (varia de 400g a 600g)
- 1 colher (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture o leite condensado, a gema, a margarina, o açúcar e a essência de baunilha até todos os ingredientes estarem bem misturados.

Adicione o coco ralado e misture novamente.

Vá adicionando a maisena aos poucos até conseguir uma massa homogênea, no qual o ponto ideal é até desgrudar das mãos e ficando uma massa lisa.

Faça bolinhas e coloque em uma forma forrada com papel manteiga e aperte em cima com um garfo para fazer as marquinhas (opcional).

Coloque em forno preaquecido a 200° C, por aproximadamente 30 minutos ou até começar a dourar a parte de baixo dos biscoitos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18844-biscoito-de-maisena-com-leite-condensado-e-coco.html>