

BISCOITO AMANTEIGADO CROCANTE

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo sem fermento ou com fermento

3 xícaras de açúcar cristalizado ou de confeiteiro

1/2 colher (chá) de sal

1 tampinha de fermento em pó

2 ovos

1 copo de leite

5 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, primeiro misture os secos, o fermento, o sal, o açúcar e a farinha de trigo.

Acrecente a manteiga e misture com as mãos até virar uma farofa e misture o leite e o ovo.

Misture tudo e quando virar uma massa parecida com a de pizza, coloque ela em um recipiente e leve à geladeira por 1 hora.

Passada 1 hora de geladeira, ponha a massa sobre uma mesa com farinha de trigo e passe o rolo de macarrão até ficar uma massa média e corte de sua preferência com cortadores ou com facas.

Leve ao forno médio (200° C) e deixe assar por 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18995-biscoito-amanteigado-crocante.html>