

# AMANTEIGADOS DA MIRELLA

## INGREDIENTES

2 xícaras de maisena (amido de milho)

1/2 de açúcar refinado

4 colheres bem cheias de manteiga (ou até achar que está bom)

## MODO DE PREPARO

Misture a massa a mão.

Faça bolinhas médias e amasse-as com um garfo ou faça bolinha e depois de um furo com seu dedo mindinho e coloque um pedaço de goiabada.

Aqueça o forno por 5 minutos antes de por os biscoitos.

Coloque os biscoitos em um tabuleiro ou refratário.

Retire-os do fogo em 30 minutos ou até ficarem um pouco dourados.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19123-amanteigados-da-mirella.html>