

BISCOITO MAMÃE ESPECIAL

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de polvilho azedo
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de mel
- 1 colher (chá) bem cheia de fermento em pó
- 2 ovos
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Misture todos ingredientes secos em uma vasilha grande.

Junte os demais ingredientes e amasse bem, com delicadeza.

Deixe descansar por 15 minutos.

Amasse novamente e forme rolinhos, em cima de uma superfície lisa.

Corte como nhoques e coloque, um ao lado do outro, numa forma untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido, em temperatura média, por 25 a 30 minutos, ou até ficarem dourados (mas cuidado para não ficarem muito escuro).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/20463-biscoito-mamae-especial.html>