

BISCOITO AMANTEIGADO DE AMENDOIM

INGREDIENTES

300 g de farinha de trigo

200 g de margarina sem sal

100 g de açúcar

1 colher (sopa) essência de baunilha

150 g de amendoim torrado e triturado

MODO DE PREPARO

Para a massa ficar homogênea, reúna a farinha de trigo, a margarina, o açúcar, a essência de baunilha e o amendoim e amasse-os.

Depois abra a massa com rolo, dentro de um saco plástico até a espessura de aproximadamente 55 milímetros.

Corte a massa com moldes da sua escolha, depois faça bolinhas e amasse com garfo.

Leve para assar em um forno preaquecido a 180 °C por 10 minutos.

Espere esfriar para tirar da assadeira, para que biscoito não quebre.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/20619-biscoito-amanteigado-de-amendoim.html>