

BISCOITO AMANTEIGADO DA VOVÓ

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

250 g de açúcar cristal

125 g de manteiga, já amolecida

3 ovos

1 colher (sobremesa) de fermento químico

1 colher (chá) de essência de baunilha

recheio de sua preferência (doce de leite, chimia, goiabada, etc)

açúcar para polvilhar sobre as bolachas (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture os secos primeiro e depois incorpore a manteiga pouco a pouco, amassando com as mãos até obter uma espécie de farofa.

Adicione a baunilha e um ovo por vez.

O ponto da massa fica bom quando você consegue modelar nas mãos sem esfarelar, não mais que isso. Se estiver esfarelando ou rachando demais, adicione mais um ovo.

Enrole bolinhas mais ou menos do tamanho de uma bola de pingue-pongue.

Disponha-as em uma forma grande previamente untada com manteiga.

Achate-as um pouco e faça um burquinho no centro de cada uma com o dedo.

É importante deixar bastante espaço entre os biscoitos para que cresçam sem grudar uns nos outros.

Coloque mais ou menos uma colher de chá de recheio dentro de cada burquinho.

Se desejar, polvilhe açúcar sobre as bolachas.

Leve ao forno preaquecido a 200° C, até ficarem douradas.

Espere esfriarem um pouco para soltar da forma, já que tendem a quebrar enquanto estão muito quentes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22732-biscoito-amanteigado-da-vovo.html>