

BISCOITO DE CIRO E MANTEIGA

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de coco ralado

3 colheres (sopa) de açúcar cristal

3 colheres (sopa) de margarina

9 colheres de (sopa) de farinha de trigo

1 ovo inteiro

1 colher (café) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture bem todos os ingredientes até obter uma massa firme e homogênea.

Modele a massa em formato de biscoitos, passe no açúcar cristal e leve para assar em forno médio (180° C), preaquecido, até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24194-biscoito-de-ciro-e-manteiga.html>