

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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