

# BISCOITOS RECHEADOS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (440 g)

3 colheres (café) de fermento em pó (6 g)

1/2 colher (chá) de sal (2,5 g)

1 tablete de manteiga (200 g)

1 xícara (chá) de açúcar refinado (160 g)

1 ovo (cerca de 60 g)

1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)

### RECHEIO:

Recheio: 100 g de manteiga em temperatura ambiente

2 e 1/2 xícaras de (chá) de açúcar refinado (287,5 g)

1 colher (sopa) de leite (15 ml)

3 colheres (sopa) de cacau em pó peneirado (30 g)

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Peneire a farinha com o fermento e o sal e reserve.

Bata a manteiga com o açúcar até ficar cremoso.

Junte o ovo e a baunilha e continue batendo até homogeneizar.

Adicione os ingredientes secos reservados acima e amasse até ficar uniforme.

Com o rolo, abra a massa com cerca de 3 mm de espessura e, com um cortador ou a boca de um copo, faça os discos.

Distribua sobre as costas de uma forma untada e enfarinhada ou papel manteiga e asse em forno preaquecido a 180° C até dourar ligeiramente.

### RECHEIO:

Recheio: Bata a manteiga e o açúcar, adicione o leite e o cacau e bata até obter uma mistura pastosa.

### MONTAGEM:

Montagem: Coloque uma colher de (chá) bem cheia de recheio em um biscoito, adicione outro biscoito e aperte de

leve unindo os dois.

Guarde em potes com tampa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24501-biscoitos-recheados.html>