

AMANTEIGADOS DE COCO

INGREDIENTES

- 200 g de amido de milho
- 8 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de coco ralado
- 12 colheres (sopa) de margarina em temperatura ambiente
- 1 colher (chá) de fermento
- 5 gotas de baunilha

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, sendo por último o fermento, até que forme uma massa lisa e que não grude nas mãos.

Faça bolinhas com a massa.

Coloque em forma untada.

Achate as bolinhas com um garfo.

Leve ao forno por cerca de 15 minutos ou até que fiquem douradinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24749-amanteigados-de-coco.html>