BISCOITO AMANTEIGADO DE CHOCOLATE COM CANELA

INGREDIENTES

260 g farinha de trigo (1 e 1/2 xícaras)

30 g maisena (2 colheres de sopa)

110 g açúcar (1/2 xícara)

60 g chocolate em pó (4 colheres de sopa)

50 g ovo (1 unidade)

120 g manteiga (3/5 tablete)

1/2 colher (chá) canela

MODO DE PREPARO

Em uma bacia grande, misture todos os ingredientes.

Vá amassando e misturando a manteiga aos demais ingredientes até obter uma massa lisa, homogênea e modelável.

Abra a massa em papel manteiga com um rolo de massas até a espessura de mais ou menos 0,5 cm.

Corte os biscoitos com moldes, copos, ou com a faca mesmo e disponha na assadeira sobre papel manteiga.

Leve para assar por 20 ou 25 minutos a 180º C.

Espere os biscoitos esfriarem, retire do papel manteiga e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26648-biscoito-amanteigado-de-chocolate-com-canela.html