

BISCOITINHO DA VÓ ISA

INGREDIENTES

250 g de maisena

250 g de farinha de arroz

1 ovo

1 e 1/2 tabletes de manteiga (ou mais se precisar)

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga e o ovo primeiro.

Adicione os ingredientes secos, devagar, até que a massa incorpore.

Trabalhe a massa com as mãos, até que solte do pote.

Se necessário, adicione mais manteiga.

Unte um tabuleiro com manteiga e farinha de trigo.

Faça bolinhas, achatando com o dedão.

Asse em forno a 180°C por 12 a 14 minutos ou até que a base do biscoito fique dourada.

Alguns fornos variam de temperatura, então é bom ficar de olho.

Deixe esfriar em um estrado de metal.

O biscoitinho ficará crocante e serve perfeito com café.

A quantidade varia de acordo com o tamanho, pode fazer do tamanho da moeda de 1 real.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27011-biscoitinho-da-vo-isa.html>