

BISCOITO AMANTEIGADO PARA BISCOITEIRA

INGREDIENTES

500 g farinha de trigo

200 g açúcar de confeiteiro

250 g manteiga ou margarina

4 gemas de ovos

1 pitada de sal

1 pouco de leite (aproximadamente 50 ml)

essência opcional

MODO DE PREPARO

Misture bem a manteiga e o açúcar de confeiteiro na batedeira.

Coloque as gemas 1 a 1 mexendo bem e uma pitada de sal.

Coloque a farinha de trigo aos poucos e, se necessário, acrescente o leite.

O ponto é quando a massa não estiver grudando nas mãos e estiver bem homogênea.

Use a criatividade com a biscoiteira.

Asse em forno preaquecido a 180º C por 20 minutos.

Fique de olho para não queimar, pois, principalmente os menores, queimam muito facilmente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27322-biscoito-amanteigado-para-biscoiteira.html>