

BISCOITO AMANTEIGADO COM AVEIA E PASSAS

INGREDIENTES

100 g de maizena
150 g de aveia grossa
5 colheres de sopa de farinha de trigo sem fermento
5 colheres de sopa de açúcar
5 colheres de sopa de margarina em temperatura ambiente
passas a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes, menos as passas, em um recipiente.

Misture, até virar uma massa capaz de ser modelada em bolinhas.

Quando a massa estiver homogênea, acrescente as passas.

Faça bolinhas do tamanho de brigadeiros.

Amasse com a ponta do dedo, do meio para as bordas, deixando com a espessura de menos de 1 cm.

Na forma, deixe espaço de, mais ou menos, 2 cm entre cada um deles.

Não cresce pois não leva fermento, mas esparrama na forma.

Asse em forno preaquecido em temperatura de 180°C por, mais ou menos, 30 minutos.

Rende 40 biscoitos.

Deixe esfriar para retirar do tabuleiro, pois por ser amanteigado esfarela facilmente enquanto está quente.

É rápido, prático e gostoso.

Perfeito para acompanhar um café da tarde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27520-biscoito-amanteigado-com-aveia-e-passas.html>