

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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