

BISCOITO DE NATA FÁCIL

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de óleo ou 1 colher (sopa) de margarina
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pote (ou 300 g) de nata (qualquer marca)
- açúcar cristal ou granulado para decorar
- 1 colher (sopa) de fermento para bolo (royal)

MODO DE PREPARO

Misture tudo em uma bacia até parecer uma massa de pão.

Caso fique grudenta, pode adicionar um pouco mais de farinha.

Unte uma forma grande e faça o formato do biscoito que quiser.

Coloque-os na forma enfileirados de modo que um não grude no outro.

O tempo em que eles ficarão no forno assando depende do tamanho dos biscoitos. Pode variar de 25 a 35 minutos.

A temperatura do forno vai depender da sua pressa, pode ser em fogo alto (aproximadamente 200°C). Retire os biscoitos quando estiverem dourados.

Espere esfriar e é só servir com cafezinho ou chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27558-biscoito-de-nata-facil.html>