

BISCOITO DE MAIZENA DA BIA

INGREDIENTES

2 copos (200 ml) de maizena

1 copo (200 ml) de farinha de trigo

1 copo (200 ml) de margarina

1 copo (200 ml) de açúcar

50 g de coco ralado

1 colher de chá de essência de baunilha (se quiser)

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes e amasse, até soltar das mãos.

Se necessário, acrescente um pouco mais de farinha de trigo.

Faça bolinhas e coloque numa forma (não precisa ser untada).

Amasse com garfo as bolinhas.

Coloque durante 20 minutos no forno a 220°C.

Verifique se a parte de cima já está durinha (caso não esteja, deixe mais um pouco).

A parte de cima não doura e não é necessário virar.

O rendimento vai depender do tamanho das bolinhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/27788-biscoito-de-maizena-da-bia.html>