

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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