

# BISCOITO DE MAIZENA COM CANELA

## INGREDIENTES

- 200 g de maizena ou amido de milho
- 200 g de farinha de trigo
- 100 g de açúcar (refinado ou cristal)
- 250 g de margarina (qualy ou delícia supreme)
- 1 limão (apenas raspas do limão)
- 1 colher rasa de canela

## MODO DE PREPARO

- Use a medida da caixinha de maizena, para medir a farinha de trigo.
- Na dúvida da quantidade de 100 g de açúcar, use 1/2 caixinha de maizena, é a medida ideal.
- Ponha todos os ingredientes em uma vasilha.
- Não ponha muita canela, pois o gosto poderá ficar muito forte e ninguém irá comer.
- A margarina tem que estar gelada.
- Amasse com as mãos, até que todos os ingredientes estejam bem misturados.
- Em uma mesa com um pouco de farinha de trigo, abra a massa, fazendo um rolo, e cortando em partes.
- Vá usando farinha para modelar a massa, pois com a margarina, ela vai "derretendo" nas mãos.
- Após isso, faça bolinhas, tirinhas, ou utilize forminhas para o formato do biscoito.
- Preaqueça o forno a 200°C.
- Ponha os biscoitos em uma forma (não precisa untar).
- Conforme os biscoitos forem assando e ficando douradinho, vire-os, para que fiquem assados por igual.
- Espere esfriar e sirva!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28012-biscoito-de-maizena-com-canela.html>