

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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