

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>