

BISCOITOS DE NEVE

INGREDIENTES

1/2 xícara de açúcar

100 g de açúcar de confeiteiro

300 g de farinha de trigo

150 g de manteiga

1 colher (chá) de fermento em pó

1 colher de leite

1 ovo + 1 gema

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande misture a farinha, o ovo, o leite, o fermento e a manteiga, até ficar com aparência de farofa.

Adicione o açúcar aos poucos.

Amasse bem a mistura até obter uma massa consistente.

Embrulhe em papel manteiga polvilhado com farinha e deixe descansar por 20 minutos.

Preaqueça o forno a 180°C.

Passe o rolo sobre a massa até ela ficar fina e lisa.

Corte o formato dos biscoitos.

Deixe assando por 20 minutos, estarão prontos quando estiverem dourados.

Polvilhe com açúcar de confeiteiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28187-biscoitos-de-neve.html>