

DEDINHOS AMANTEIGADOS

INGREDIENTES

1 ovo

1 xícara de açúcar

230 g de manteiga em temperatura ambiente

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de fermento

3 xícaras de farinha de trigo

corante artificial (opcional)

essência de baunilha

recheio de sua preferência (doce de goiaba, doce de leite, chocolate)

amendoim torrado sem casca e sem pele

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, misture o ovo, o açúcar, a manteiga, a essência (apenas algumas gotas) e o corante, até formar um creme homogêneo.

Acrescente o sal, o fermento e aos poucos a metade da farinha de trigo.

Bata mais.

Desligue a batedeira e misture com a mão o restante da farinha de trigo, até que a massa solte do recipiente.

Cubra a massa com plástico filme e deixe descansar na geladeira por, aproximadamente, 10 minutos.

Na hora de montar é bem fácil.

Pegue um punhado da massa, amasse e abra com as mãos sobre uma superfície lisa.

Coloque o recheio dentro e enrole do formato de um rolinho.

Feche os dois lados para que o recheio não escape.

Coloque a metade de um amendoim em uma das pontas (para que pareça uma unha).

Bem no meio do rolinho, faça dois amassados com os dedos (essas serão as juntas dos dedos).

Com um palito de dente, faça delicadamente os detalhes dos dedinhos.

Em uma forma untada, coloque os dedinhos lado a lado, com um espaço para que o dedinhos não grudem um no outro.

Coloque em um forno preaquecido a 230°C por, aproximadamente, 20 minutos.

Quando os dedinhos estiverem dourando, significa que já está pronto.

Depois de assados, retire as unhas e passe um pouco do recheio para fixar bem a unha no dedo.

Agora é só se deliciar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28628-dedinhos-amanteigados.html>