

BISCOITO AMANTEIGADO DE AMÊNDOAS

INGREDIENTES

100 g de açúcar em pó
100 g de amêndoa com pele e moída
60 g de manteiga
1 ovo
150 g de farinha de trigo
50 g de miolo de amêndoa inteira sem pele
manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a 180°C.

Peneire o açúcar e misture com miolo de amêndoa moído, na batedeira.

Adicione, aos poucos, a manteiga em pedacinhos e o ovo, bata até ficar um preparado homogêneo.

Envolva suavemente neste preparado, a farinha previamente peneirada.

Unte uma forma com manteiga e faça bolinhas com a massa, distribua na forma ligeiramente afastadas umas das outras.

Coloque uma amêndoa por cima de cada bolinho e leve ao forno durante 15 minutos.

Depois, retire do forno, solte da forma e deixe esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28728-biscoito-amanteigado-de-amendoas.html>