

BISCOITO DE FUBÁ SEM GLUTÉN

INGREDIENTES

100 g de fubá

120 g de açúcar

250 g de amido de milho

1 ovo

150 g de manteiga ou margarina em temperatura ambiente

1 pitada de erva doce

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture os ingredientes secos.

Acrescente a manteiga e misture com as mãos, até que a manteiga incorpore bem.

Acrescente o ovo levemente batido e continue mexendo com as mãos até dar o ponto de massa de biscoito.

Para modelar os biscoitos, pegue uma porção de, aproximadamente, 1 colher de sopa de massa e modele com as mãos em formato de bolinha.

Achate-a com um garfo e acomode sobre uma assadeira untada com manteiga.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por, aproximadamente, 30 minutos ou até que os biscoitos comecem a dourar.

Não deixe os biscoitos dourarem muito ou então ficarão duros.

Quando tirar do forno, eles devem estar fofinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28932-biscoito-de-fuba-sem-gluten.html>