

# BISCOITO MARCHERU

## INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
3/4 de xícara (chá) de açúcar refinado  
2 ovos  
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina  
1 e 1/2 colheres (sopa) de fermento em pó  
2 colheres (chá) de essência de baunilha  
1 pitadinha de sal  
1/2 xícara de leite  
leite condensado (opcional)

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture a farinha, o açúcar, o leite, os ovos, a manteiga, o sal, o fermento e a essência de baunilha.

Misture bem até a massa ficar grossa.

Unte e enfarinhe uma forma.

Faça cada biscoito colocando uma colher (sopa) da massa na forma.

Tente dar forma para que eles saiam redondos.

Adicione o leite condensado por cima dos biscoitos e leve ao forno médio por 16 minutos.

Pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30277-biscoito-marcheru.html>