

BISCOITINHOS AMANTEIGADOS FÁCEIS E RÁPIDOS

INGREDIENTES

3 colheres de sopa de margarina, recomendo claybom

2 copos de farinha de trigo

1 copo de amido de milho (maizena)

1 colher de açúcar

confeitos (castanhas, granulados, goiabada, coco ralado escolha o que quiser)

MODO DE PREPARO

Em uma bacia junte todos os ingredientes, começando pela margarina e o açúcar.

Despeje em seguida a farinha, o amido e o confeito que desejar acrescentar aos biscoitos (no caso da goiabada só coloque sobre o biscoito depois de formado, antes de assar).

Misture tudo com as mãos, até que se torne uma massa que esfarele suavemente.

Unte uma assadeira com margarina e farinha.

Forme os biscoitinhos com as mãos, nos formatos que desejar, ponha-os na assadeira, se desejar use um garfo para marcar.

Leve ao forno preaquecido, deixe assar por 15 a 20 minutos ou até perceber que as bordinhas estão coradinhas.

Sirva e aproveite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30726-biscoitinhos-amanteigados-faceis-e-rapidos.html>