

BISCOITINHO DE AMIDO

INGREDIENTES

- 500 g de amido de milho
- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas (sem as claras)
- 2 e 1/2 colheres de manteiga
- 1 colher de café de gengibre

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha despeje primeiro o amido, depois o leite condensado, as gemas e a manteiga. Dessa forma fica mais fácil de misturar.

Depois que a massa estiver homogênea coloque o gengibre e sove bem.

Use uma colher de sobremesa para medir as bolinhas, coloque na mão e sove mais um pouco para formar uma bolinha e dê uma achatadinha, (se quiser dar um efeito amasse com um garfo ou outra coisa.

Unte uma forma com margarina ou manteiga, não precisa polvilhar.

Preaqueça o forno a 180°C por cerca de 10 minutos e coloque os biscoitinhos por mais ou menos 20 minutos, mas use o olhar para averiguar se já estão prontos.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31291-biscoitinho-de-amido.html>