

BISCOITINHO DE JESUS

INGREDIENTES

470 g de farinha

1/2 colher (chá) de sal

225 g de margarina amolecida

300 g de açúcar

2 ovos

2 colheres (chá) de baunilha

chocolate a gosto

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha, o fermento e o sal, todos juntos e reserve.

Bata a margarina com o açúcar até ficar fofo e claro.

Junte os ovos, um a um, sempre batendo.

Por último coloque a baunilha.

Adicione, aos poucos, os ingredientes secos até a massa fica homogênea.

Cubra a massa e leve à geladeira por 2 horas.

Preaqueça o forno em temperatura média-alta (200°C).

Unte duas assadeiras, abra a massa gelada e corte em forma de cruz.

Transfira os biscoitos para as assadeiras e asse por 8 minutos, deixe esfriar.

Derreta o chocolate e cubra cada biscoito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31425-biscoitinho-de-jesus.html>