

AMANTEIGADOS DE FUBÁ ROYAL

INGREDIENTES

- 1 colher de chá Fermento em pó Royal
- 200 g farinha de trigo
- 100 g fubá fino
- 2 unidade ovos
- 1/2 xícara açúcar mascavo (utilize xícara de chá)
- 240 g manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque o fubá, a farinha de trigo, o açúcar, a manteiga, os ovos e o fermento pó Royal. Misture até que a massa não grude nas mãos. Coloque a massa em um saco de confeitar e sobre uma assadeira previamente untada e enfarinhada. Molde os biscoitos.

Leve para assar em forno preaquecido a 200°C, por aproximadamente 20 minutos ou até que as bordas estejam douradas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31757-amanteigados-de-fuba-royal.html>