

# BISCOITOS DE MAISENA FÁCIL E RENTÁVEL

## INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo peneirada  
600 g de maisena  
500 g de margarina sem sal gelada  
4 ovos  
500 g de açúcar refinado  
200 g de coco ralado  
1 colher sopa de fermento em pó  
suco de 1 limão

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes deixando de fora somente o coco ralado numa bacia e mexa bem.

Amasse bem até que fique uma massa consistente junte em seguida o coco ralado, faça as bolinhas e coloque na forma untada com manteiga ou margarina se quiser decoradinho aperte cada bolinha com um garfo.

Lembrando de deixar um espaço entre uma bolinha e outra de 1/2 centimetro.

Leve ao forno preaquecido a 200°C por 15 a 20 minutos

Esse biscoito é aquele que derrete na boca e rende 2 kg também é excelente para quem gosta de ganhar uma graninha extra.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32779-biscoitos-de-maisena-facil-e-rentavel.html>