

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>