

BISCOITO CASEIRO DA BIZA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de maizena
- 1 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite em pó
- 100 g de coco ralado úmido
- 1 ovo
- 2 colheres de manteiga
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento
- 2 colheres de sopa de achocolatado (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture farinha, maizena, leite em pó, coco ralado, fermento e o açúcar numa bacia.

Abra a massa, faça um buraco no meio e mecha só o ovo com a colher e vai unindo aos poucos a massa no ovo.

Coloque a manteiga e vai juntando com a mão até virar uma massa de farofa.

Após amasse a massa até dar forma a ela e faça do formato que quiser.

Asse até dourar em baixo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32916-biscoito-caseiro-da-biza.html>