

BISCOITO CASEIRO DA BIZA

INGREDIENTES

2 xícaras de maizena

1 xícara 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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