

# BISCOITOS AMANTEIGADOS DE COCO DA DANNY

## INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo (sem fermento)

5 colheres de (sopa cheias) de margarina com sal (não utilize margarina gelada)

5 colheres de (sopa) de açúcar cristal

1 pacote de coco ralado desidratado (de preferência sem açúcar)

## MODO DE PREPARO

Numa batedeira (ou com uma colher de pau) misture o açúcar e a margarina (com sal mesmo, aquela comum que usamos em casa) até se formar um creme.

Acrescente então metade do pacote de coco ralado e misture (reserve o restante).

Agora, aos poucos, vá adicionando farinha de trigo. Nesse momento misture a massa com as mãos até que ela se solte completamente do recipiente. O ponto da massa é quando ela estiver lisa e não grudar mais nas mãos. Se achar que a massa ficou mole acrescente mais farinha de trigo.

Faça bolinhas, ou use cortadores (use sua criatividade).

Pegue o restante do coco ralado e coloque-o em um prato. Acrescente uma colher de (sopa) de água e misture. Delicadamente pressione os biscoitos no coco ralado e coloque-os numa assadeira (não é necessário untar).

Assar de 10 à 12 minutos em forno preaquecido a 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33136-biscoitos-amanteigados-de-coco-da-danny.html>