

# AMANTEIGADOS DD

## INGREDIENTES

400 g de arrozina

400 g de manteiga de leite (temperatura ambiente)

1 xícara (chá) de açúcar refinado

300 g de farinha de trigo especial (ou um pouquinho mais)

## MODO DE PREPARO

Misture a manteiga com o açúcar.

Acrescente a arrozina peneirada e misture.

Vá acrescentando aos poucos a farinha de trigo, misture tudo e faça rolinhos os corte com cortadores.

Coloque para assar no forno médio (170°C) por aproximadamente 15 minutos.

As bolachinhas ficam claras em cima e levemente coradas em baixo.

Deixe amornar no tabuleiro.

Jogue açúcar refinado por cima e guarde depois de fria em recipiente bem fechado.

Ficam deliciosamente crocantes e derretem na boca.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34329-amanteigados-dd.html>