

BISCOITINHO DE MAISENA DA VOVÓ

INGREDIENTES

1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de farinha de trigo

1 xícara de maisena

1 ovo

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina (com ou sem sal)

MODO DE PREPARO

Antes de começar a receita preaqueça o seu forno a 180ºC.

Unte uma assadeira com manteiga e farinha de trigo e reserve.

Misture todos os ingredientes em uma vasilha (primeiro os sólidos, em seguida a manteiga e o ovo). A mistura vai virar uma "farofa", mas não se preocupe que faz parte do processo.

Depois de misturar bastante coloque a massa em cima de uma bancada e comece a sová-la. Conforme você vai apertando, a massa vai ficando hidratada e homogênea. Depois que a massa estiver bem firme comece a moldar fazendo bolinhas, rosquinhas ou do formato que você preferir. Coloque seus biscoitinhos na assadeira, deixando sempre um espaço de um dedo entre os biscoitos, em seguida ponha-os no forno. Deixe-os por 35 a 40 minutos no forno. Esses biscoitos não ficam dourados, então não deixe-os passar de 40 minutos no forno. Retire-os e deixe-os esfriar. Arrume-os em uma travessa e sirva-os! Você pode comê-los com geleia também, fica muito bom!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34345-biscoitinho-de-maisena-da-vovo.html>