

BISCOITO DE LARANJA

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) cheias de margarina sem sal

7 colheres (sopa) de açúcar

raspas da casca de uma laranja

1 ovo

1 colher (sopa) de leite

2 xícaras (chá) de trigo

1 colher (sopa) rasa de pó royal

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes numa bacia e sove bem até soltar do fundo da bacia e não ficar esfarelando (adicone mais margarina se ficar seca ou mais trigo se ficar muito úmida).

Abra a massa com a ajuda de um rolo.

Corte a massa com formatos de biscoito, se desejar, use cortadores em formato de bichinhos para as crianças.

Coloque os biscoitos em forma untada com margarina e farinha de trigo.

Asse em forno médio preaquecido por cerca de 10 minutos ou até dourar por baixo (vire o biscoito para olhar).

Deve ficar ainda branquinho embaixo para não ficar muito seco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34485-biscoito-de-laranja.html>