

# BISCOITO DE MINUTO

## INGREDIENTES

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 ovo inteiro

3 colheres de manteiga

1 colher de chá de fermento

1 colher de chá de essência de baunilha(opcional)

manteiga e farinha para untar

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes.

Sove bem a massa até desgrudar das mãos.

Se a massa estiver se esfarelando muito adicione mais uma colher de manteiga.

Quando a massa estiver no ponto, faça da forma que preferir mas não muito grossa. Recomendo bolinhas levemente achatadas.

Unte a forma com manteiga e farinha.

Ponha no forno quente por 15 a 20 minutos.

Retire do forno quando já estiver corado.

Só retire da forma quando estiver totalmente frio, pois quando quente ele fica mole.

Depois só passar a ponta da faca em baixo para soltar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34812-biscoito-de-minuto.html>