

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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