

BISCOITO DE CREME DE LEITE

INGREDIENTES

2 copos de creme de leite fresco

2 copos de açúcar refinado

1 copo de trigo

100 g de coco ralado

1 colher (sopa) de margarina

1 colher de pó royal

1 kg de polvilho doce

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misturar o creme de leite, açúcar e a margarina.

Sovar bem, acrescentar o trigo, coco ralado e o pó royal, mexer bem.

Acrescentar aos poucos o polvilho doce, até ficar uma massa semelhante à de pão.

Modele os biscoitos como quiser, faça rosquinhas ou enrole e corte em pedacinhos.

Coloque em assadeiras.

Asse em forno bem quente por vinte minutos ou quando já estiverem durinhas.

Retire elas quando ainda estiverem branquinhas.

Esses biscoitos ficam cremosos e derretem na boca. Não deixe dourar, pois quando esfriar elas podem ficar muito crocantes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34936-biscoito-de-creme-de-leite.html>