

# BISCOITINHO BIJÚ

## INGREDIENTES

### COBERTURA:

Cobertura: 1 pacotinho de granulado

3 colheres de nescau em pó

1 colher de sopa cheias de margarina

1/2 lata de leite condensado

## MODO DE PREPARO

Para o preparo da massa em um recipiente nós juntamos o açúcar, farinha, a manteiga e o ovo.

Mexa tudo até ficar com uma consistência de massinha de modelar.

Após fazer tudo cubra o recipiente com o papel filme e deixe descansar por 5 minutos.

Enquanto a massa descansa vamos ao preparo da cobertura.

Em uma panela em fogo médio misture o leite condensado, o nescau e a margarina.

Mexa até ficar com a consistência de brigadeiro, reserve.

Retire o papel que envolve a massa.

Coloque um pouquinho de amido de milho na mesa para não grudar a massa.

Faça bolinhas médias e coloque em um prato de vidro (ou outro que possa ir ao micro-ondas).

Unte com azeite de oliva para não queimar por baixo.

Coloque as bolinhas no prato e leve ao micro-ondas por 5 minutos ou até dourar.

Já assados retire do prato e coloque em uma travessa.

Derrame a cobertura por cima e polvilhe o granulado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35415-biscoitinho-biju.html>