

BISCOITO VERSÁTIL DE NATAS

INGREDIENTES

BASE PARA O BISCOITO:

Base para o biscoito: 250 g de natas gelada

3/4 xícara de chá de açúcar

2 xícaras de maizena

2 xícaras de farinha

2 colheres de chá de pó Royal

SABOR DE SUA PREFERÊNCIA:

Sabor de sua preferência: 100 g Nozes picadinhas

100 g Amendoim torrado e picado

100 g amêndoas torradas e picadas

100 g flocos de coco sem açúcar

100 g gotas de chocolate

100 g granulado colorido ou de chocolate

100 g chumbinhos prateados

1/2 xícara suco Limão ou laranja + 1/2 colher de sopa de raspas

MODO DE PREPARO

Misture as natas, o açúcar e a maizena e o sabor de sua preferência. Adicione aos poucos a farinha até dar ponto para enrolar.

Por último misture o fermento.

Faça rolinhos, corte e faça bolinhas.

Apoie papel manteiga sobre assadeira, disponha as bolinhas e amasse com um garfo para achatar e dar acabamento. Mantenha 1 cm de distancia entre os biscoitos.

Você pode abrir a massa em superfície enfarinhada e cortar com moldes de biscoitos transferindo para o papel manteiga.

Leve ao forno 200°C por uns 12 a 15 minutos, até a base do biscoito ficar dourada.

Ao sair do forno o topo do biscoito estará mole, mas ao esfriar endurecerá e ficará crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35428-biscoito-versatil-de-natas.html>