

BISCOITOS DO CAIO

INGREDIENTES

- 1 e 3/4 xícara (chá) de farinha de trigo)
- 1/2 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 1 colher sobremesa de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 100 g de nozes moídas ou bem trituradas
- 100 g de amêndoas em lascas ou pedaços

MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture com as mãos a farinha e o fermento e reserve.

Bata na batedeira o açúcar, a manteiga, o ovo e as nozes trituradas, até que a mistura ganhe uma cor amarelo claro.

Colocar a essência de baunilha na mistura.

Acrescentar a mistura da farinha com o fermento na batedeira (batendo sem parar) e por fim as lascas das amêndoas.

Abrir a massa e fazer os biscoitos com forminhas divertidas, ou a borda de um copo pequeno, ou xícara de cafezinho.

Colocar os biscoitos em tabuleiros forrados com papel manteiga e decorar os biscoitos com mini-confetes ou cereais.

O forno deve ser ligado quando começar a fazer os biscoitos e deixar aquecendo a 180°C.

Colocar os biscoitos no forno quente e assar de 15 a 20 minutos, ou até as bordas dos biscoitos ficarem douradas.

Espere esfriar e tire do tabuleiro. Se retirar muito quente eles quebram pois ainda estarão um pouco moles.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35567-biscoitos-do-caio.html>