

BISCOITINHO MONTEIRO LOPES LIGHT

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 150 g de farinha de trigo

1 colher (sopa) de açúcar união light

1 e 1/2 colher (sopa) de margarina delícia light com sal

1 pitada pequena de sal

CALDA DE CHOCOLATE :

Calda de chocolate : 2 colheres (sopa) chocolate em pó Nestlé sem açúcar

2 colheres (sopa) água em temperatura ambiente

Açúcar cristal para enrolar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes secos, em seguida coloque a manteiga, misture até formar uma massa que não grude nas mãos. Experimente, se for preciso adicione um pouco mais de um dos ingredientes.

Quando a massa estiver no ponto forme com as mãos pequenos cilindros e em seguida achate para que fiquem mais planos, coloque em uma assadeira de alumínio sem untar ou polvilhar.

Preaqueça o forno à 180° C durante o período de preparação da massa.

Leve ao forno por 25 minutos. Até a base que está em contato com a assadeira ficar dourada soltar com facilidade.

Retire do forno e deixe esfriar.

CALDA:

Calda: Misture o chocolate em pó sem açúcar e a água.

Mergulhe na calda metade dos biscoitos em seguida passe no açúcar cristal.

O Biscoito fica bem crocante e doce na medida certa, espero que gostem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35765-biscoitinho-monteiro-lopes-light.html>