

BISCOITINHO DA TITIA

INGREDIENTES

2 xícara (chá) de maizena

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de açúcar

230 g de manteiga

4 colheres de coco

MODO DE PREPARO

Misture bem todos os ingredientes com a mão.

A massa deve ficar com a textura boa para fazer bolinhas, se ficar muito mole, pode acrescentar um pouco mais de farinha de trigo. Depois faz-se bolinhas do tamanho desejado (prefiro pequenas) e coloca num tabuleiro sem untar, pois eles já tem bastante manteiga.

Coloca em fileiras deixando um espaço de mais ou menos 2 dedos de largura entre cada biscoito pois ele se expande quando está assando. Antes de colocar no forno achate-os com um garfo para dar um formato legal.

Asse em forno médio por aproximadamente 10 minutos ou até que as beiradas estejam morenas. Geralmente em cima fica mais clarinho. Deixe esfriar e se delicie com esse biscoito.

Fica ótimo com café, se desmancha na boca. Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36399-biscoitinho-da-titia.html>