

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 achatê-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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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