

# BISCOITINHOS DE AMIDO DE MILHO

## INGREDIENTES

1 ovo inteiro em temperatura ambiente

1 lata de leite condensado

100 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

600 g de amido de milho peneirado (3 pacotes de 200 g cada)

1 pitadinha de sal

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma bacia funda o amido de milho peneirado.

Faça uma cova e acrescente o ovo, a manteiga, a pitadinha de sal e o leite condensado.

Vá ligando a massa até ficar em ponto de "nhoque firme".

Pegue porções da massa e enrole como se fosse fazer nhoque.

Corte em pedaços de tamanho médio e achate-os com um garfo ou faça um formato que lhe agrade.

Use duas assadeiras tamanho médio forradas com papel manteiga.

Leve para assar os biscoitos em forno preaquecido a 180°C até ficarem levemente dourados.

Retire as formas do forno, espere esfriar um pouco e solte os biscoitinhos do papel manteiga.

Depois de frios coloque-os em uma lata para se manterem crocantes.

Sirva no chá da tarde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/36521-biscoitinhos-de-amido-de-milho.html>