

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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