

BISCOITOS DE BAUNILHA

INGREDIENTES

- 100 g de manteiga
- 1 gema de ovo
- 3 colheres de sopa de leite
- 1 e 3/4 de xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 colher de chá de fermento em pó
- 2 colheres de sopa cheias de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200°C

Bater bem a manteiga, o açúcar e a gema.

Acrescentar o restante dos ingredientes e misturar bem.

Trabalhar a massa e estica-la sobre uma superfície enfarinhada (usar pau de macarrão) até ela ficar com a espessura de 5 mm.

Cortar os biscoitos com moldes (sua preferência) e colocá-los numa forma untada com manteiga.

Por a forma no forno por 10 a 15 minutos, até os biscoitos ficarem dourados. Tirar e deixar esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37424-biscoitos-de-baunilha.html>