

# BISKUIT DA NOEMIA

## INGREDIENTES

- 6 xícaras rasas de trigo
- 6 colheres de chá cheias de fermento em pó royal
- 2 colheres de chá cheias de sal
- 2 colheres de sopa cheias de margarina
- 2 e 1/2 xícaras de leite

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes numa vasilha média.

Por último o leite aos poucos.

Misture a massa até soltar dos dedos, se precisar coloque mais leite.

Abra a massa com o rolo e deixar com 1 centímetro de espessura.

Cortar com uma xícara de café e disponha numa forma, sem untar, um ao lado o outro.

Assar em forno alto até dourarem, de 30 a 40 minutos.

Sirva quente ou frio no café da manhã ou da tarde com geleia, margarina, requeijão ou sem nada, uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37573-biskuit-da-noemia.html>