

BISCOITINHO DE SUCO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 1/2 xícara (chá) de maizena
- 2 colheres (sopa) de margarina (temperatura ambiente)
- 60 ml de suco de maracujá (concentrado)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Misture a maizena, a margarina e o suco. Acrescente o açúcar, a farinha de trigo e por último o fermento. Amasse até desgrudar da mão, sem sovar. Faça bolinhas pequenas e coloque numa assadeira untada, asse em forno preaquecido por aproximadamente 40 minutos. Se desejar passe os biscoitinhos em açúcar cristal ainda quente.

Pode ser feita a mesma receita com suco de laranja ou limão natural e abacaxi (concentrado).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39308-biscoitinho-de-suco-de-maracuja.html>