

BISCOITO BICOLOR SERPENTINA

INGREDIENTES

200 g de manteiga ou margarina

200 g de açúcar

2 colheres (chá) de açúcar de baunilha

2 ovos

400 a 450 g de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó químico

4 colheres (sopa) de cacau

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga com o açúcar e o açúcar de baunilha.

Adicione os ovos e misture.

Adicione o fermento em pó, a farinha de trigo e sove a massa.

Divida a massa em duas partes. Em uma adicione cacau e misture.

Abra com um rolo sobre um papel-manteiga em forma de quadrado.

Faça o mesmo com a massa de cacau, elas devem ter o mesmo tamanho.

Coloque a massa de cacau sobre a outra mantendo o papel-manteiga na massa branca.

Para fazer isso, eu aconselho cortar um quadrado de papel-manteiga e enrolar a massa sobre essa folha.

Coloque no congelador por 10-15 minutos para que a massa congele um pouco, pois fica mais fácil de cortar.

Corte a massa em rodela (cerca de 1 cm de largura).

Coloque uma assadeira com papel-manteiga ou levemente untada com óleo e asse em forno preaquecido a 180°C por 15-20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39347-biscoito-bicolor-serpentina.html>