

BISCOITOS DE COCO COM BAUNILHA

INGREDIENTES

4 xícaras de chá de farinha de trigo

3 colheres de chá de fermento em pó

200 g de manteiga ou margarina

1 e 1/2 xícara de chá de açúcar

1 ovo

2 colheres(chá)de essência de baunilha

40 g de coco ralado

1/2 xícara de maizena

MODO DE PREPARO

Peneirar a farinha com o fermento.

Bater a manteiga com o açúcar até ficar cremosa, juntar o ovo e continuar batendo até ligar tudo muito bem.

Acrescentar então a farinha reservada ,o coco e a baunilha, amassando até obter uma massa bem homogênea.

Fazer pequenas bolas enrolando-as com as mãos enfarinhadas e colocar num tabuleiro sem ser untado, apertar levemente a ponta do garfo nas bolinhas.

Assar em forno preaquecido por 10 a 15 minutos, ou até ficar levemente dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40161-biscoitos-de-coco-com-baunilha.html>