

BISCUIT (VOVÓ MARIA)

INGREDIENTES

5 xícaras de farinha de trigo

5 colheres de café de fermento em pó

1/2 xícara de chá de óleo

1 colher de chá de açúcar

1 colher de café de sal

coalhada o quanto baste para dar consistência à massa

MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha todos os ingredientes secos.

Coloque o óleo e por último coloque a coalhada até a massa ficar em ponto de fazer os biscuit.

Amasse bem até desgrudar das mãos, não pode ficar muito dura a massa.

Abra a massa e coloque em uma superfície em que você possa cortar com a borda do copo. Coloque em uma forma e leve ao forno a 180°C por mais ou menos 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40202-biscuit-vovo-maria.html>