

BISCOITO GAÚCHO

INGREDIENTES

- 4 copos de farinha de trigo
- 1 copo de açúcar refinado
- 1 colher(sopa) cheia de margarina
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) cheia de fermento em pó
- 10 colheres(sopa) de queijo
- 2 colheres (sopa) de leite

MODO DE PREPARO

Junte os ovos , o açúcar, a margarina e o leite.

Bata no liquidificador e reserve.

Em outro recipiente coloque a farinha de trigo, o fermento e o queijo, adicione a mistura líquida.

Misture bem a massa até soltar das mãos e do recipiente .

Faça bolinhas que caibam na palma da mão, amasse levemente e com o dedo indicador faça furinhos no meio da massa como um biscoito.

Coloque os biscoitos em um tabuleiro (não precisa untar) e leve ao forno médio por aproximadamente 10 minutos .

Faça uma calda com duas xícaras de açúcar e uma de água deixando ferver até dissolver todo o açúcar.

Passa o biscoito pronto na calda e depois no açúcar refinado e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40477-biscoito-gaucho.html>