

BISCOITO DE NATA ESPECIAL

INGREDIENTES

- 1 copo de nata (tipo requeijão)
- 1 copo de açúcar (tipo requeijão)
- 1 colher (das de sopa) de fermento em pó (tipo Royal)
- 1 ovo
- 5 colheres (das de sopa) de margarina
- 400 g de Maizena
- 1 pitada de sal
- Trigo até dar ponto

MODO DE PREPARO

Misture a nata, o açúcar, o fermento, o ovo, a margarina e a maizena.

Se a massa ficar mole acrescente o trigo até que a massa fique uniforme, e não grude mais na mão.

Faça bolinhas com a mão, e dê uma leve apertada com o garfo para que o biscoito fique modelado.

Unte "levemente" a forma com óleo e asse em forno preaquecido a 180°C por 20 minutos ou até dourar.

Pronto, é só comer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40999-biscoito-de-nata-especial.html>