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 180ºC por 20 minutos ou até dourar.

Pronto, é só comer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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