

# BISCOITO DELICIOSO DE LEITE EM PÓ

## INGREDIENTES

1/2 xícara de chá de manteiga ou margarina

3/4 xícara de chá de açúcar

2 gemas

1 colher de café de essência de baunilha

1 e 1/2 xícara de leite em pó

1/2 xícara de farinha de trigo

1 colher se sopa de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a margarina e o açúcar.

Depois acrescente as gemas e a baunilha.

Acrescente a farinha o leite em pó e o fermento.

Amasse na mão ate obter uma massa homogênea.

Abra a massa com rolo em uma base enfarinhada.

Corte os biscoitos no formato de sua preferência.

Asse em forno preaquecido a 180°C por 15 minutos.

E pronto!!! É só se deliciar com esse maravilhoso biscoito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41175-biscoito-delicioso-de-leite-em-po.html>