

BISCOITO DA TARDE

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de amido de milho

1/2 xícara de açúcar refinado

margarina em temperatura ambiente

a quantidade de margarina é até dar o ponto

MODO DE PREPARO

Coloque numa bacia a farinha, o amido, o açúcar e misture.

Depois coloque a margarina aos poucos e mexa com as pontas dos dedos, formando uma farofa úmida.

O ponto certo é quando, pegando um pouco da massa e apertando ela fique junta.

Pegue um pouco de massa e faça pequenas bolinhas, pegue um garfo e pressione um pouco em cima do biscoito para ficar as listras, não aperte muito.

Coloque numa assadeira untada e enfarinhada e leve ao forno a 180°C para assar por 20 minutos ou até ficar levemente dourado.

Depois de assado é só guardar em pote bem fechado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41989-biscoito-da-tarde.html>