BISCOITOS DE LEITE CONDENSADO COM COCO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de manteiga derretida

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 xícara de amido de milho

1 pacote de coco ralado (100g)

1 ovo inteiro

1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio

3 colheres (sopa) bem cheias de açúcar

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata a manteiga, o ovo e o leite condensado em velocidade média por cerca de 3 minutos.

Acrescente os ingredientes secos e mexa com uma colher.

Depois, sove a massa com as mãos e deixe descansar por cerca de 15 minutos.

Faça bolinhas pequenas com a massa e coloque-as em uma forma untada com manteiga, com aproximadamente 2 cm de espaçamento entre os biscoitos.

Aperte-os levemente com um garfo e leve ao forno baixo (160º) por cerca de 25 minutos, ou até que ao enfiar um palito em um biscoito ele saia limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42043-biscoitos-de-leite-condensado-com-coco.html