

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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