

BISCOITO FIM DE TARDE

INGREDIENTES

3 colheres de sopa de margarina

100 g de açúcar

2 ovos

1 colher de chá de baunilha

200 g de maizena

1 colher de chá rasa de fermento em pó

250 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Comece misturando a margarina com o açúcar até formar um creme liso.

Junte os ovos e a baunilha e misture bem - para não ficar com cheiro de ovo.

Adicione a esta massa a maizena, fermento em pó e aos poucos coloque a farinha de trigo (coloque aos poucos para não ter perigo de passar do ponto).

A massa deve ficar homogênea e desgrudando da mão.

Como a massa fica firme, corte em discos que devem ter tamanhos iguais.

Organize seus biscoitos em tabuleiros forrados com papel manteiga e leve ao forno baixo para assar.

Importante: você não deve deixar o biscoito ficar moreninho, assim que ele tiver mais durinho você já pode tirar do forno. agora é deixar esfriar um tantinho para começar a rechear!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42856-biscoito-fim-de-tarde.html>