

# BISCOITO UAI

## INGREDIENTES

- 500 g de açúcar
- 1 kg de farinha de trigo
- 400 g de manteiga ou margarina
- 500 g de maisena
- 500 ml de leite
- 5 ovos
- 60 g de fermento
- 100 g de coco ralado
- 2 colheres de sobremesa de açúcar refinado para decorar

## MODO DE PREPARO

Bata os ovos, o açúcar e 300 g da margarina.

Junte, os poucos, a farinha, a maisena, o fermento e o leite. Misture bem.

Junte o coco. Amasse com as mãos até a massa se soltar facilmente das mãos. Esse é o ponto de enrolar!

Faça tranças finas e pequenas, pois o biscoito cresce muito! Coloque nas assadeiras com espaço de 1 dedo entre as tranças.

Assar por 20 minutos em forno aquecido a 180°C.

Atenção, o tempo pode variar dependendo da regulagem de cada forno. Por isso, verifique a cada 10 minutos o andamento da sua fornada de biscoitos.

Depois de assados, coloque os biscoitos em uma bacia e jogue sobre eles o restante da margarina derretida. Misture bem!

E para finalizar, polvilhe o açúcar refinado nos biscoitos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42925-biscoito-uai.html>