

# BISCOITO BEIJINHO \*\_\*

## INGREDIENTES

- 3 gemas
- 1 lta de leite condensado
- 200g de manteiga
- 100g de coco ralado
- raspas de limão(se preferir)
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras e meia de trigo
- 2 xícaras de polvilho doce
- 1 colher de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

No liquidificador bata as gemas, o leite condensado, a manteiga, o coco, as raspas e o sal até ficar cremoso.

Transfira para uma tigela e adicione trigo, polvilho e o fermento e misture sovando até desgrudar das mãos.

Modele bolinhas dispõe em assadeira sem untar e asse em forno médio, preaquecido, por 20 minutos, ou até dourar levemente.

Deixe esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42974-biscoito-beijinho.html>