

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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