AMANTEIGADOS DA MINHA MÃE

INGREDIENTES

400 g de manteiga

Cerca de 400 g de farinha

300 g de açúcar

Essência de amêndoas ou nozes (algumas gotas a gosto)

amêndoas ou nozes ou goiabada para decorar

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga e coloque para esfriar na geladeira.

Depois de resfriada, bata na batedeira com o açúcar.

Bata bem até formar uma pasta branca.

Depois coloque aos poucos a farinha e a essência.

Faça bolinhos , afunde o centro com o dedo, e decore com um pedacinho de noz, ou amêndoa, ou um pedacinho de goiabada.

Coloque as bolinhas na forma levemente espaçadas.

Leve ao forno por mais ou menos 15 minutos, ou até que comecem a dourar (eles ficam melhor mais branquinhos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43540-amanteigados-da-minha-mae.html