

CASADINHOS CASEIROS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250 g de farinha de trigo

250 g de amido de milho

250 g de açúcar

200 g de margarina em temperatura ambiente

2 ovos

RECHEIO:

Recheio: 1 pote de doce de leite

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga com o açúcar.

Adicione a farinha de trigo e o amido de milho.

Coloque os ovos um a um e trabalhe a massa com a ponta dos dedos.

Se necessário, coloque um pouco mais de amido de milho, até formar uma massa lisa e macia, fácil de ser trabalhada.

Abra a massa em uma superfície lisa e polvilhada com amido de milho e corte os biscoitos com uma xícara de café ou cortador no formato que você desejar.

Disponha-os em uma assadeira untada e enfarinhada.

Asse em forno médio, pré-aquecido até que fiquem ligeiramente amarelinhos, pois não devem dourar. Menos de 15 minutos.

Depois de frios, una cada dois biscoitinhos com doce de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44271-casadinhas-caseiros.html>