

BISCOITO DA SARAH

INGREDIENTES

PARA PINCELAR:

Para pincelar: 2 gemas

2 colheres (sopa) de óleo

1 colher (sobremesa) de mel

Misture tudo muito bem e reserve

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga com as gemas até formar um creme fofo e esbranquiçado. Sem parar de bater adicione o leite condensado em fio.

Bata bem. Retire da batedeira.

Adicione o polvilho e misture.

Acrescente a farinha de trigo com fermento, aos poucos, misturando bem.

Abra a massa com o auxílio de um rolo e corte no modelo desejado.

Arrume os biscoitos em assadeiras, pincele com a mistura de gemas e leve a assar em forno moderado (180°C) preaquecido, por aproximadamente 10 minutos.

Depois que os biscoitos estiverem douradinhos tire do forno e espere esfriar.

Pode enfeitá-los se quiser.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44471-biscoito-da-sarah.html>