

BISCOITO AMANTEIGADO COM LARANJA

INGREDIENTES

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres (chá) de fermento para bolo em pó
- 1/2 colher (chá) de sal
- 2 tablete de manteiga (200g)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de raspa de laranja

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha com o fermento e o sal. Reserve.

Bata a margarina com o açúcar até ficar bem cremoso.

Junte o ovo e a raspa de laranja e continue batendo até ligar tudo muito bem.

Acrescente, então, a farinha reservada, amassando até obter uma massa homogênea.

Faça pequenas bolas envolvendo-as com as mão enfarinhadas.

Coloque-as em um tabuleiro. Ele não deve ser untado.

Asse no forno, com calor moderado, por 10 a 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45096-biscoito-amanteigado-com-laranja.html>