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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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