

CASADINHOS AMANTEIGADOS

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

600 g de margarina (acima de 80% de lipídios ou manteiga)

300 g de açúcar

essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes formando uma massa bem lisa, forre a mesa com plástico e coloque a massa e cubra novamente com plástico e passe o rolo e abra a massa com aproximadamente 3 milímetros de espessura, use um cortador de 3 cm de circunferência.

Para tirar do plástico coloque a mão por baixo e levante o plástico com cuidado para não quebrar os biscoitos e coloque em assadeira (não precisa untar), coloque no forno preaquecido por aproximadamente 15 minutos, as outras assadeiras vão assando mais rápido, fique de olho. Recheie com doce de leite, goiabada, brigadeiro, beijinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45148-casadinhos-amanteigados.html>