

BISCOITO DE GOMA MINEIRO

INGREDIENTES

1 prato de goma 1/2 lata de óleo 12 ovos 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Em bacia pegue a goma, dê uma mexida, depois coloque o sal.

Coloque o óleo para esquentar.

Quando estiver bem quente, despeje o óleo na goma e mexa bem.

Bata os ovos no liquidificador e despeje na massa.

Depois espere esfriar e amasse bem.

Pegue a massa e coloque em saco espremedor e faça os biscoitos.

Pode fazer comprindo, redondo, use a sua imaginação.

Por último leve ao forno e deixe assar, verifique sempre.

Sirva quente com aquele cafezinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46302-biscoito-de-goma-mineiro.html>