

BICOITOS DE CHOCOLATE E COCO

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de manteiga gelada
- 2 colheres (chá) de baunilha
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- ½ xícara de coco ralado
- 1 ovo inteiro
- Um pouco de mel ou xarope

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos e acrescente a manteiga gelada.

Amasse a massa até torna uma farofa.

Por ultimo, acrescente o ovo e o xarope (só um pouquinho).

Coloque as mãos na massa e amasse até não grudar na tigela.

Pegue um pedaço de filme plástico (20x20 cm) e cubra a massa com o filme plástico.

Deixe escansar na geladeira por aproximadamente 15 - 20 minutos.

Depois de 20 minutos tire a massa do filme plástico, se você tiver cortadores para formar os biscoitos, com a ajuda de um rolo, cubra a massa com o filme e abra a massa para poder usar as formas.

No meu caso, eu não tinha as forminhas, então eu formei a massa como uma linguica muito grossa cortei em fatias iguais e formei os biscoitos com as mãos.

Asse no forno por aproximadamente 15 minutos de fogo baixo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46850-bicoitos-de-chocolate-e-coco.html>