BISCOITO AMANTEIGADO DA ANGÉLICA

INGREDIENTES

250 g de amido de milho

200 g de manteiga em temperatura ambiente

5 colheres de sopa de açúcar

6 colheres de sopa de farinha de trigo

50 g de coco ralado(opcional)ou chocolate granulado colorido (opcional) ou achocolatado na metade da massa

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e amasse bem até dar ponto.

Modele os biscoitos na forma desejada coloque em formas não precisa untar e tão pouco enfarinhar.

Leve ao forno preaquecido até que doure por baixo dos biscoitos.

Se preferir coloque coco na massa,ou chocolate granulado ou faça o biscoito meio a meio, divida a massa coloque achocolatado em uma parte da massa (2 colheres de achocolatado).

Depois de frio coloque em potes de vidro e feche bem que se mantem crocantes por vários dias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47487-biscoito-amanteigado-da-angelica.html