BISCOITO SAMANTA

INGREDIENTES

250 ml de água

250 g de manteiga

300 g de farinha de trigo

5 ovos

açúcar cristal

MODO DE PREPARO

Coloque e a água em uma panela junto com a manteiga até que ferva.

Quando levantar fervura, coloque o fogo em temperatura média e adicione toda a farinha de trigo de uma só vez.

Mexa até que desgrude da panela (ponto da massa de coxinha).

Desligue e espere a massa esfriar por uns 5 minutos.

Em seguida coloque a massa na batedeira e junte os ovos.

Bata até que a massa fique homogênea.

Forre uma forma com papel manteiga e com uma manga de confeiteiro e um bico "cereja".

Molde os biscoitos e polvilhe com o açúcar cristal.

Leve ao forno preaquecido em 180ºC por 35 minutos ou até ficar bem dourado.

Sirva com um café bem fresquinho e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47661-biscoito-samanta.html