BISCOITOS DO DIH

INGREDIENTES

500 g de amido de milho

500 g de farinha de trigo

500 g de margarina ou manteiga

2 ovos

2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos, a farinha de trigo, o amido de milho e o açúcar em uma tigela grande.

Acrescente os ovos e a margarina ou manteiga em temperatura ambiente ou derretida.

Misture um pouco com uma colher e depois mãos na massa. Amasse bem com as mãos até ficar uma massa lisa e homogênea, sem grudar nas mãos.

Se ficar mole, grudando nas mãos, acrescente farinha de trigo ou amido de milho aos poucos, até dar ponto de enrolar as bolinhas com as mãos.

Faça bolinhas e dê uma leve achatada e coloque em formas untadas e enfarinhadas. Deixe espaço de 1cm a 2cm entre os biscoitos pois vão crescer no forno.

Preaqueça o forno a 180º por 10 minutos e asse os biscoitos por 15 a 20 minutos.

Pronto, agora deixe esfriar e sirva com leite gelado, um cafezinho quentinho, suco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48135-biscoitos-do-dih.html