BISCOITO DE FARINHA DE MILHO (FUBÁ)

INGREDIENTES

200 g de manteiga

200 g de açúcar

2 ovos

1 pitada de sal

1 colher (chá) essência de baunilha

1 colher (sopa) de raspas de limão ou erva doce

200 g de farinha de trigo

200 g de farinha de milho (fubá)

1 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga amolecida com o açúcar até a mistura ficar homogênea e cremosa.

Adicione os ovos um a um, e bata novamente.

Adicione o sal, a baunilha e as raspas de limão ou erva doce. Mexa novamente.

Acrescente as farinhas peneiradas e o fermento e misture bem.

Coloque a massa em um saco de confeitar e "desenhe" os biscoitos.

Leve para assar em forno preaquecido a 200ºC.

O rendimento depende do tamanho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49318-biscoito-de-farinha-de-milho-fuba.html