

BISCOITO DE ARARUTA

INGREDIENTES

- 1 kg de araruta
- 1/2 kg de margarina de boa qualidade
- 1/2 kg de açúcar refinado
- 4 ovos
- 1 pitada de sal
- 100 g de coco ralado
- 1 colher de sopa bem cheia de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com a margarina e o açúcar até virar um creme.

Coloque os demais ingredientes um por um.

Sove bem a massa e modele os biscoitos do jeito que preferir!

Asse em forno quente até dourar levemente por cima (eles douram mais em baixo, levante um e veja a cor, se estiver dourado já está bom).

Se quiser substitua metade da margarina por nata, acrescente um pouquinho de trigo para dar o ponto.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49538-biscoito-de-araruta.html>