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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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