

BISCOITOS DE MORANGO

INGREDIENTES

300 g de açúcar

175 g de manteiga

2 gemas

1 ovo

350 g de farinha de trigo

compota ou geleia de morango quanto baste

1 colher de chá de raspa de limão

MODO DE PREPARO

Bata muito bem a manteiga amolecida com o açúcar até ficar esbranquiçada.

Adicione o ovo e 1 gema e raspa de limão.

Junte a farinha pouco a pouco no creme trabalhando com as mãos.

Estenda a massa e corte rodelas com um cortador de massas, em metade delas corte uma rodelas central com o cortador de massas menor.

Disponha num tabuleiro untado com margarina e polvilhado com farinha, os circulos inteiros e, por cima, os cortados em forma de aros.

Recheie com compota e pincele com a gema restante.

Leve a cozer em forno médio com cerca de 12 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49776-biscoitos-de-morango.html>