BISCOITINHO DE POLVILHO AMANTEIGADO

INGREDIENTES

1 kg de polvilho doce granfino

500 g de margarina qualy

1 colher de chá de fermento em pó

1 xícara de trigo peneirado

2 ovos

2 xícara de açúcar

Recheio opcional: goiabada ou chocolate fracionado ou brigadeiro ou doce de leite

MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha o açucar, os ovos e a manteiga.

Bata até que vire uma pasta.

Logo após acrescente o polvilho aos poucos.

quando acabar de colocar todo polvilho na massa e estiver bem homogêneo acrescente o trigo misturado com o fermento.

Misture muito bem com as mãos até que o trigo esteja todo misturado.

Depois é so fazer bolinhas e marcar com um garfo coloque para assar até que fiquem levemente dourados.

Se você preferir pode colocar recheio, é so fazer bolinhas e fazer um furinho com dedo mindinho cortar a goiabada em pedacinhos e colocar no furinho.

Se for colocar o recheio de chocolate derreta o chocolate em banho-maria.

Depois de assado você pode banhar ou colocar no furinho que posteriormente fez com o dedo no biscoito.

Caso o recheio seja de doce de leite é só fazer o furinho no biscoito antes de assar, depois de assado colocar o creme de leite numa manga de confeitar e colocar no furinho que foi feito posteriormente, o mesmo passo do doce de leite, pode-se usar para o brigadeiro.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49825-biscoitinho-de-polvilho-amanteigado.html