BISCOITOS DE CHOCOLATE COCONUT

INGREDIENTES

1 xícara de café de margarina com ou sem sal

5 colheres de sopa de açúcar

1 xícara e 1/2 de café de farinha de trigo com fermento

2 colheres de sopa de amido de milho

3 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de sopa de aveia (opcional)

1 colher de chá de fermento em pó químico (opcional)

25 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Misturar a margarina já derretida com a açúcar. De preferência utilize uma batedeira.

Em seguida adicione o trigo aos poucos na mistura, seguido do amido de milho, chocolate em pó, aveia (opcional), fermento químico (opcional) e por último o coco ralado.

Em uma forma untada, coloque algumas porções da mistura respeitando uma certa distância, pois os mesmos irão aumentar de tamanho.

Leve ao forno pré-aquecido e deixe por 20 minutos a 150°C.

Ao retirar os biscoitos do forno, aparentemente, eles estarão levemente moles, porém após esfriar estarão prontos.

Aguarde alguns minutos para desenformá-los com cuidado, caso contrário poderão quebrar.

Sugestão de preparo: Derreta chocolate e confeite sobre cada biscoito antes de levar ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50026-biscoitos-de-chocolate-coconut.html