

BISCOITO CHAMPAGNE CASEIRO

INGREDIENTES

3 ovos (claras e gemas separadas)

1/3 xícara (chá) de açúcar

3/4 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher(café) de fermento em p 

3 colheres (sopa) de água

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (chá) de raspas de limão

1/4 xícara (chá) de açúcar

Açúcar cristal para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bata as gemas e 1/3 xícara de açúcar até misturar bem.

Acrescente a água, a raspa de limão, a essência de baunilha e misture.

Acrescente aos poucos o trigo, misture e reserve.

Bata as claras em neve com o açúcar restante até formar um suspiro.

Junte aos poucos a mistura reservada, mexendo devagar.

Coloque a massa em um saco e molde as bolachas em formato de palito, deixando espaço entre elas.

Leve para assar em forno pré-aquecido por cerca de 12 minutos.

Deixe amornar e retire da forma com ajuda de uma faca.

Polvilhe o açúcar cristal e sirva acompanhada de um cafezinho passado na hora.

 2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50144-biscoito-champagne-caseiro.html>