COOKIES DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

COOKIES:

Cookies:175 g de manteiga sem sal, amolecida

115 g açúcar de confeiteiro

2 colheres de chá de raspas de limão

265 g de farinha de trigo, peneirada

35 g de farinha de milho (maisena), peneirado

1/3 xícara (80ml) de polpa de maracujá

PREENCHIMENTO (RECHEIO) :

Preenchimento (Recheio) :125g de manteiga sem sal, amolecida

150g açúcar de confeiteiro

¼ xícara (60ml) de polpa de maracujá

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 160ºC, prepare 2 assadeiras grandes com papel manteiga.

Para fazer o recheio, coloque a manteiga eo açúcar na tigela da batedeira e bata por 6 a 8 minutos ou até ficar cremoso.

Coe a polpa de maracujá por uma peneira para retirar as sementes. Adicione à mistura de manteiga e bata por mais 3-4 minutos ou até ficar homogêneo. Reserve.

Faça os bolinhos: coloque as raspas de manteiga, açúcar e limão na tigela da batedeira e bata por 6 a 8 minutos ou até ficar cremoso. Adicione a farinha, amido de milho e polpa de maracujá e misture em velocidade lenta. Com 1 colher de chá pegue a mistura e faça bolinhas com as mãos húmidas e coloque nas formas preparadas porque a mistura fica um pouco pegajosa, leve à geladeira por 15 - 20 minutos.

Pressione cada biscoito com um garfo úmido para achatar. Asse por 12 - 15 minutos ou até que de uma dourada. Quando esfriar abra e recheie com o creme de maracujá.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50151-cookies-de-maracuja.html