BISCOITO DOCE COM CANELA

INGREDIENTES

250 g de açúcar

3 colheres e meia de manteiga ou margarina

400 g de farinha de trigo

2 ovos

1 colher de chá de fermento em pó

1 colher meio cheia de óleo

Se quiser substituir coloque 3 ovos e não use óleo

Um pouco de canela ralada

MODO DE PREPARO

Junte a manteiga com 150g do açúcar e bata até obter uma junta um pouco pesada e com o açúcar inteiro (isto é ainda da para senti-lo na boca).

Junte em seguida as gemas, continue a bater.

Depois acrescente a farinha peneirada com o fermento, se não tiver peneira bata aos poucos à farinha no liquidificador, continuando a bater, até a massa ficar bem ligada.

Faça bolinhas achatadas, passe nas claras sem bater e em segui dana passe no açúcar com a canela.

Leve ao forno em tabuleiro (forma) untado com manteiga, deixe até dar o ponto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50376-biscoito-doce-com-canela.html