

BISCOITINHO DE AMIDO DE MILHO

INGREDIENTES

- 1 lata de Leite Moça® Tradicional
- 2 ovos
- 5 colheres (sopa) de manteiga , em temperatura ambiente (65g)
- 1 colher (chá) de sal
- meia colher (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de fermento químico em pó
- 5 xícaras (chá) de amido de milho , aproximadamente (575g)

MODO DE PREPARO

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture bem o Leite MOÇA com os ovos, a manteiga, o sal, a essência de baunilha e o fermento. Junte aos poucos o amido de milho, mexendo até obter a consistência de enrolar. Faça bolinhas, coloque-as em uma assadeira untada bem separadas, deixando uma distância de cerca de 2 cm entre elas, e achate-as ligeiramente com um garfo. Asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos. Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50493-biscoitinho-de-amido-de-milho.html>