

## DEDO DE MARIA

### INGREDIENTES

5 colheres (sopa) de açúcar

5 colheres (sopa) de manteiga sem sal

2 colheres (sopa) de maizena

2 colheres (chá) de fermento em pó

1 ovo

trigo para dar o ponto

açúcar cristal para enrolar

### MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma travessa e adicione o trigo aos poucos, até a massa desgrudar das mãos e da travessa.

Enrole a massa e vá cortando em tamanhos de um dedo e passe no açúcar cristal.

Asse em forno preaquecido a 200'C até que os docinhos fiquem dourados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/50770-dedo-de-maria.html>