

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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