

# BISCOITINHOS INFÂNCIA FELIZ

## INGREDIENTES

250 g de margarina ou manteiga

250 g de açúcar refinado

2 ovos

500 g de farinha de trigo peneirada (de preferência sem fermento)

1 colher de chá de fermento para bolo

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente (de tamanho opcional), amasse a margarina junto com o açúcar.

Coloque os ovos e continue amassando.

Junte a farinha de trigo peneirada, e junte com o fermento.

Polvilhe um superfície de farinha de trigo na mesa e estenda a massa na mesa.

Corte a massa no molde que preferir ( ou faça bolinhas e amasse-as para obter uma bolinha achatada).

Depois que você modelar a massa, leve os biscoitos no forno preaquecido.

Deixe os biscoitos no forno durante uns 10 minutos.

Retire do forno e bom apetite!

Informações necessárias adicionais:

Para melhor resultado ao estender a massa, utilize um rolo de cozinha ou rolo de macarrão;

Se preferir coloque sabores na massa: Raspas de limão, coco, chocolate, ovomaltine, baunilha, granulado etc..

Caso tiver alguma dúvida entrar em contato com :

Heloisaalmeida72@hotmail.com -- E-mail

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51269-biscoitinhos-infancia-feliz.html>