

BISCOITINHOS TRÊS FARINHAS

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de polvilho doce
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Esquente a manteiga, o sal e o óleo em uma panela. Coloque o polvilho em uma vasilha grande e escale com a mistura anterior. Acrescente os demais ingredientes ao polvilho escaldado, sovando bem a massa. Divida a massa em várias partes e faça rolinhos. Corte estes rolinhos em rodela e com o auxílio de uma faca corte-os e coloque em um tabuleiro untado, apertando-o com um garfo (como se fosse um sequilho). Leve ao forno preaquecido para assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51326-biscoitinhos-tres-farinhas.html>