

BISCOITOS DE MAISENA (CROCANTE E DERRETE NA BOCA)

INGREDIENTES

- 2 xícaras de chá de maisena
- ¾ de xícara de chá de trigo
- ½ colher de sopa de fermento
- 125 g de margarina
- 1 xícara de açúcar
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de leite

MODO DE PREPARO

Misture na batedeira a manteiga e o açúcar.

Acrescente o ovo, bata bem e adicione a farinha de trigo.

Acrescente aos poucos a maisena e o fermento (é bom peneirá-los pra não empelotar muito). Nesta etapa você pode misturar a mão, a massa fica um pouco pesada.

Misture bem e por último ponha o leite.

Unte as formas com margarina e farinha de trigo ou coloque papel manteiga.

Faça "montinhos" de massa com ajuda de duas colheres de chá deixando um espaço na forma entre eles de aproximadamente 3 cm.

Leve ao forno médio e pré-aquecido e asse até que a borda comece a dourar, se preferir mais branquinhos deixe até amarelar o biscoito.

Demora em torno de 10 a 15 minutos para assarem, dependendo do forno.

Retire do forno e deixe esfriar por alguns minutos, eles endurecem e ficam mais fáceis de tirar da forma!

Estão prontos! Ficam crocantes e bem docinhos, bons para servir com um copo de leite gelado!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51803-biscoitos-de-maisena-crocante-e-derrete-na-boca.html>