

BISCOITINHOS COLORIDOS

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo (se precisar vai colocando mais até dar o ponto de enrolar)

3/4 de xícara de chá de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

3 colheres de sopa de manteiga

2 ovos

Corantes comestíveis: azul, verde, vermelho, rosa (ou qualquer cor de sua preferência)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture a farinha, o açúcar, o fermento.

Adicione a manteiga e os ovos.

Misture bem com as mãos, divida a massa em 4 partes iguais.

Abra cada parte da massa ao meio e coloque os corantes.

Mexa bem para os corantes dissolver e ficar da cor desejada.

Depois faça rolinhos, coloque em uma forma untada e enfarinhada e asse em forno médio a 180°C por 20 minutos ou até ficar crocante.

Espere esfriar e coloque em potes para biscoitos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51888-biscoitinhos-coloridos.html>