TARECO (BISCOITINHO – RECEITA DA VOVÓ)

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo com fermento

1 kg de polvilho doce

1 kg açúcar refinado

500 g de amido de milho

500 g de margarina

1 prato de queijo minas artesanal ralado (opcional)

1 colher de sopa de fermento em pó

1 pitada de sal

Ovos ate da o ponto de enrolar

MODO DE PREPARO

Em um vasilhame grande, coloque todos os ingredientes secos, misture.

Acrescente a margarina e o queijo e misture novamente te obter a consistência de uma farofa.

Por ultimo acrescente os ovos ate dar ponto de enrolar.

Observação: a massa não pode ficar muito mole.

Faça tiras compridas e com uma faca corte em pedaços pequenos. Coloque em uma assadeira (não é necessário untar) e asse em fogo médio cerca de 30 minutos ou até dourar.

Guarde em local seco mantenha fechado.

Rende muito de acordo com o tamanho que cortar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52582-tareco-biscoitinho-receita-da-vovo.html