

BISCOITO DE QUEIJO DA VAL

INGREDIENTES

- 1 copo de maizena
- 1/2 copo de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó
- 2 copos e 1/2 de queijo ralado
- 1 colher de sopa de margarina
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a maizena, farinha de trigo e fermento em pó. Acrescente metade do queijo ralado, os ovos e a margarina. Depois acrescente o restante do queijo ralado, sal e amasse até ficar no ponto de enrolar.

Leve ao forno por mais ou menos 15 minutos, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52711-biscoito-de-queijo-da-val.html>