BISCOITOS DE FUBÁ SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de fubá

2 xícaras de amido de milho

1 xícara de açúcar

1 xícara de manteiga em temperatura ambiente

1 gema

1/4 de xícara de leite

MODO DE PREPARO

Misture bem os ingredientes secos: fubá, amido e açúcar. Junte a manteiga, a gema e o leite e amasse com as mãos até obter uma massa lisa e uniforme.

Modele bolinhas com a massa, dispondo-as em assadeiras untadas (se forem anti-aderentes não precisa). Achate a superfície das bolinhas com um garfo, formando os biscoitos. Outra opção é usar cortadores, fiz pequenas “luas” com a metade da massa – dá para abrir a massa sem problemas com um rolo, sem precisar enfarinhar a superfície.

Asse em forno moderado (170°) por cerca de 20 minutos, até que dourem ligeiramente nas bordas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52720-biscoitos-de-fuba-sem-gluten.html