

BISCOITO CARINHOSO

INGREDIENTES

250 g de açúcar

500 g de amido de milho

100 g de farinha de trigo

150 g de margarina

2 ovos

Essência a gosto (baunilha, limão, laranja, coco)

1 lata de leite condensado cozida em banho-maria ou goiabada em pasta

50 g de coco ralado seco em pacote

MODO DE PREPARO

Reserve uma ou duas formas de alumínio untadas com margarina e polvilhada com farinha de trigo.

Peneire o amido com a farinha de trigo.

Coloque em uma superfície lisa e faça uma cova no centro.

Dentro da cova acrescente o açúcar, o ovo ligeiramente batido, a margarina e a essência (opcional).

Agregue juntando delicadamente sem trabalhar demais a massa.

Abra parte da massa com um rolo ou com as mãos em superfície ligeiramente enfarinhada, para não colar.

Corte em círculos pequenos.

Coloque no tabuleiro preparado e leve para assar em forno pré-aquecido a (160°C) de 10 a 15 minutos.

Não deixe corar.

Espere esfriar e recheie, juntando outro biscoito (fazendo um sanduíche).

Passa um pouco de doce nas laterais e cole coco ralado conforme a foto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54271-biscoito-carinhoso.html>