

BISCOITO DE MAISENA (QUEBRADOR)

INGREDIENTES

- 1 kg de amido de milho (maisena)
- 250 g de margarina
- 3 ovos
- 1 copo (médio) de açúcar
- 1 copo (médio) de coco ralado (opcional)
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma tigela, misture bem. A massa vai ficar um pouco quebradiça, mas é normal.

Unte as formas com margarina ou óleo.

Enrole os biscoitos, colocando um pouco de pressão (porque a massa é quebradiça), faça uma bolinha e achate ela um pouco (parecendo um pão de queijo).

Pegue uma colher de sopa ou um garfo e faça três traços em cada biscoito.

Coloque para assar, em forno pré aquecido, por 20 min. Tire eles do forno ainda branquinhos.

Pronto! Espere esfriar e delicie-se!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55071-biscoito-de-maisena-quebrador-2.html>