

BISCOITOS AMANTEIGADOS DE LARANJA

INGREDIENTES

- 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- 3 colheres de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 200 g de manteiga ou margarina
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher de chá de raspa de laranja

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha com o fermento e o sal.

Bata a manteiga com o açúcar até ficar cremosa e em seguida junte o ovo e a raspa de laranja batendo até ligar tudo muito bem.

Acrescente então a farinha reservada, amassando até obter uma massa bem homogênea.

Faça pequenas bolas enrolando-as com as mãos enfarinhadas e coloque-as em um tabuleiro sem ser untado.

Asse no forno com calor moderado de 10 a 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55754-biscoitos-amanteigados-de-laranja.html>