

BISCOITOS DE MANTEIGA

INGREDIENTES

1 ovo

200 g de manteiga sem sal

1 xícara de açúcar

2 e 1/2 xícaras de amido de milho

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Use a manteiga em temperatura ambiente, sem derreter

Corte em fatias para ficar mais fácil de trabalhar

Junte o ovo e o açúcar e misture ligeiramente

Coloque o amido de milho, a farinha e o fermento

Use as mãos para incorporar os ingredientes secos aos molhados

Este processo demora um pouco até a manteiga amolecer com o calor das mãos

Tome porções de massa úmida e amasse com a farinha do fundo da tigela

Aos poucos, irá obter uma massa macia e fácil de abrir com o rolo

Utilize um saco plástico de embalagem, daqueles mais espessos e abra dos dois lados

Coloque uma porção da massa sobre uma das partes

Cubra com a outra parte e abra a massa com o rolo, na espessura de 3 mm

Corte com um cortador de biscoitos e distribua os biscoitinhos em assadeiras forradas com papel alumínio

Asse a 200

O biscoito está pronto quando corar levemente nas bordas

Fica mais corado por baixo e só se torna crocante ao esfriar

Quando esfriar completamente guarde em um pote hermético

Esta receita rende 130 biscoitos de 2 cm de diâmetro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8088-biscoitos-de-manteiga.html>