

BISCOITO AMANTEIGADO MOLINHO

INGREDIENTES

110 g de manteiga sem sal gelada

100 g de açúcar refinado

1 colher (chá) de baunilha

280 g de farinha de trigo

27 g de amido de milho

1 ovo

Cobertura

150 g de chocolate fracionado ao leite

50 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga e o açúcar em velocidade baixa por pouco tempo para não incorporar ar

Misture separadamente a farinha de trigo e o amido, peneire e adicione aos poucos, até não grudar nas mãos

Coloque para resfriar na geladeira por 30 minutos

Enquanto está gelando a massa, preaqueça o forno em 180° C

Depois corte no formato desejado e coloque em uma forma forada com papel

Logo depois coloque para assar de 9 a 15 minutos dependendo do formato e da espessura

Cobertura

Depois adicione o creme de leite e misture

Sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5711-biscoito-amanteigado-molinho.html>