

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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