

BISCOITINHO CACAU

INGREDIENTES

10 colheres (sopa) de farinha de trigo

6 colheres (sopa) de fubá bem fininho

7 colheres (sopa) de açúcar refinado

1 pitada de sal

7 colheres (sopa) de leite

2 colheres (sopa) de margarina com sal

2 colheres (sopa) de cacau em pó

1 colher (sopa) de farinha de linhaça (dourada ou não)

1 ovo inteiro

1 colher (chá) de fermento em pó

Cobertura de açúcar: 10 colheres (sopa) de açúcar refinado ou confeiteiro

5 colheres (sopa) de água filtrada

20 gotas de sumo de limão (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente adicione as 10 colheres de farinha de trigo, as 6 colheres de fubá, as 7 colheres de açúcar refinado e a pitada de sal

Acrescente o leite, a margarina, o cacau e o ovo

Se estiver muito seco, adicione mais 2 colheres de leite

Misture inicialmente em movimentos circulares como bater um ovo

Após a massa ficar uniforme, passe a misturar em movimentos de baixo para cima

Adicione o fermento em pó à massa e misture bem, em movimentos circulares, para fermentar toda a massa

Deixe a massa descansar por uns 15 minutos

Enquanto isso, aproveite para preparar as forminhas para levar a assar

Tome 10 forminhas de 10 cm de diâmetro, mais ou menos

Unte cada forminha com margarina ou óleo de cozinha

Adicione 1 colher (sopa) bem cheia da massa em cada forminha

Coloque para assar em forno preaquecido a 240

Em uma xícara (chá) adicione as 10 colheres de açúcar

Adicione 5 colheres de água e misture, com movimentos

Deixe descansar para colocar por cima dos biscoitinhos depois de esfriarem

Desligue o forno e deixe que esfriem um pouco

Cubra com pano de algodão e deixe esfriar bem

Retire das forminhas e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11783-biscoitinho-cacau.html>