

BISCOITO CASADINHO DE MINUTO! UM FÁCIL E GOSTOSO!

INGREDIENTES

150 g de margarina culinária

2 gemas

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de amido de milho

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 colher (chá) baunilha (opcional)

Raspas de limão a gosto

MODO DE PREPARO

A massa pode ser feita no processador ou misturada com as mãos.

Coloque todos os ingredientes no processador e primeiro use a função pulsar, depois bata normalmente, até que fique tudo bem misturado.

Transfira para uma superfície lisa e trabalhe até dar o ponto.

Abra a massa com um rolo, não abra muito fina.

Corte como preferir, coloque em assadeira sem untar.

Leve para assar em forno médio-alto, até que comecem a dourar ligeiramente.

Tire os biscoitinhos do forno ainda branquinhos e deixe esfriar sobre uma grade.

Se tentar tirar quente vai quebrar.

Una os biscoitos com goiabada derretida, doce de leite ou com geleia, passe no açúcar de confeiteiro ou refinado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12988-biscoito-casadinho-de-minuto-um-facil-e-gostoso.html>