

BISCOITINHO DE LARANJA QUE DERRETE NA BOCA, DELÍCIA PARA O LANCHE DA TARDE!

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento

1/2 colher (chá) de sal

200 g de margarina

1 xícara (chá) de açúcar

1 ovo grande

1 colher (sopa) de raspa de casca de laranja

MODO DE PREPARO

Raspe a casca de 1 laranja (reserve).

Bata na batedeira a margarina, o açúcar, o ovo inteiro (clara e gema), acrescente a raspa da casca da laranja reservada, o sal e continue batendo.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos e mexa com as mãos, ou bata na batedeira com o batedor próprio para massas até obter uma massa uniforme.

Com as mãos, faça pequenas bolas amasse-as entre as palmas.

Faça detalhes com um garfo.

Arrume-as em assadeiras retangulares (sem untar nem enfarinhar) deixando um pequeno espaço entre elas.

Leve para assar em forno pré-aquecido, em temperatura moderada, por 10 a 15 minutos, ou até ficarem levemente dourados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13052-biscoitinho-de-laranja-que-derrete-na-boca-delicia-para-o-lanche-da-tarde.html>