

BISCOITINHO DE LUA, PRONTO EM 15 MINUTOS, DELICIOSO!

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

2 copos de açúcar

3 colheres de manteiga

2 colheres de pó royal

4 ovos

1 copo de leite

10 colheres de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Faça a massa, abra e enrole fazendo inhoque com 2 cm de tamanho, asse.

Depois de assado faça um melado com 1/2 kg de açúcar e um copo de água.

Leve ao fogo até formar uma calda rala, mergulhe os biscoitinhos na calda ainda quente.

Depois passe no açúcar refinado espere esfriar e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13704-biscoitinho-de-lua-pronto-em-15-minutos-delicioso.html>