

BISCOITINHO IGUAL CALIPSO DELICIOSO! VEJA QUE FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

- 3 gemas
- 1 xícara/chá de açúcar
- 200 gramas de manteiga ou margarina
- 1 colher/chá de baunilha
- 3 colheres/sopa de conhaque
- 3 colheres/sopa de maisena
- 1 colher/chá de fermento em pó
- 400 gramas de farinha de trigo aproximadamente
- 500 gramas de chocolate ao leite ou branco derretido para banhar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande misturar todos os ingredientes com exceção da farinha de trigo, que deve ser adicionada aos poucos, até desgrudar das mãos.

Abrir a massa com rolo, em superfície enfarinhada; cortar com cortador ou modelar diretamente em forminhas próprias para biscoito.

Levar para assar. Assa bem rápido. Quando a parte de baixo do biscoito estiver assado retirar para não queimar; a parte de cima ainda fica clara.

Depois de frio banhar em chocolate derretido a gosto.

Dicas:

- A massa crua pode ser guardada, embalada em saco plástico, por até uma semana.
- Para biscoito de chocolate e só juntar na massa 1/2 xícara de chocolate em pó.
- Pode variar a massa colocando castanhas ou nozes ou rechear com doce de leite.
- Pode modelar em forma de palitos e banhar em chocolate derretido.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14041-biscoitinho-igual-calipso-delicioso-veja-que-facil-de-fazer.html>