

FLOQUINHOS DE 15 MINUTOS – OS BISCOITINHOS MAIS DELICIOSOS DO MUNDO!

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 200g de manteiga
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (chá) de fermento químico em pó
- ¼ xícara (chá) de granulado de chocolate.

MODO DE PREPARO

Na vasilha coloque o amido de milho, a farinha de trigo, o açúcar e o fermento químico em pó. De uma leve misturada.

Junte a essência de baunilha e a manteiga ou margarina sem sal.

Com as pontas dos dedos misture até formar uma farofa.

Continue misturando e acrescente aos poucos o creme de leite até formar uma massa úmida.

Coloque o granulado de chocolate aos poucos, misturando bem.

Coloque a massa na manga de confeitar com o bico serra 6B da Mago ou apenas corte a ponta.

Na forma sem untar modele os biscoitinhos no formato que preferir.

Leve à geladeira por uns 15 minutos.

Retire da geladeira e leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de uns 30 minutos.

Retire do forno, deixe esfriar e retire da forma para servir.

Rendimento: 45 biscoitinhos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15363-floquinhos-de-15-minutos-os-biscoitinhos-mais-deliciosos-do-mundo.html>