

AMANTEIGADOS CROCANTES DOIS AMORES – RECEITA SIMPLES QUE EU AMO!

INGREDIENTES

1 xícara (chá) e meia de farinha de trigo

1/4 xícara (chá) de açúcar refinado

100 gramas de manteiga sem sal

1 gema de ovo

100 gramas de chocolate ao leite

essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes (exceto o chocolate) em um processador de alimentos;

Misture-os até que forme uma farinha úmida;

Pegue a massa e amasse mais com as mãos;

Faça uma bola com a massa;

Transfira a massa para um pedaço grande de plástico filme;

Enrole o filme na massa até formar um cilindro;

Leve para geladeira por no mínimo 30 minutos;

Preaqueça o forno a 160º graus por 10 minutos;

Desenrole a massa e utilizando uma faca corte os biscoitos em fatias;

Coloque os biscoitos em uma assadeira e leve ao forno preaquecido;

Após dourar, retire do forno e espere esfriar;

Derreta o chocolate e molhe metade dos biscoitos;

Deixe os biscoitos esfriarem e reserve;

Após o chocolate secar, pode servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15366-amanteigados-crocantes-dois-amores-receita-simples-que-eu-am.html>