

FIZERAM ESSES BISCOITOS PRO CASAMENTO DA MINHA TIA E FOI UM SUCESSO TOTAL..

INGREDIENTES

140g de manteiga

60g de açúcar

50 ml de leite

15g de fermento

380g de farinha

uma pitada de sal e baunilha

MODO DE PREPARO

Despeje o leite morno em uma tigela.

Adicione o fermento e uma colher de chá de açúcar do total.

Misture tudo e deixe descansar por 10 minutos.

Em uma tigela separada, bata a manteiga amolecida com o açúcar restante, sal e açúcar de baunilha.

Bata com um misturador em velocidade média por 3-4 minutos até obter uma composição fofa e homogênea.

Em seguida, adicione gradualmente um ovo à temperatura ambiente de cada vez.

Bata bem no liquidificador.

Em seguida, adicionamos gradualmente a farinha pré-peneirada.

Amasse a massa primeiro com uma espátula.

Em seguida, amasse com as mãos até ficar macio e antipegajoso.

Estenda a massa com a ajuda de um rolo em uma área retangular de cerca de 1 cm de espessura.

Polvilhe a superfície com açúcar de confeiteiro.

Corte a massa com uma fatia de pizza em retângulos do mesmo tamanho.

E coloque em uma assadeira forrada com papel vegetal.

Cubra os biscoitos com papel alumínio e deixe descansar por 15 a 20 minutos.

Em seguida, leve ao forno pré-aquecido a 180°C.

Após assar, deixe os esfriar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16556-fizeram-esses-biscoitos-pro-casamento-da-minha-tia-e-foi-um-sucesso-total.html>