

BISCOITO DE POLVILHO DOCE E LEITE CONDENSADO, DERRETE NA BOCA!!

INGREDIENTES

Ingredientes

1/2 lata de leite condensado

1 gema

90 g de manteiga ou margarina em temperatura ambiente

400 g de polvilho doce

1 colher (cha) rasa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Numa tigela coloque o polvilho doce, o leite condensado, a gema, a manteiga e o fermento em pó. Misture bem e amasse até desgrudar das mãos;

Enrole os biscoitos e leve para assar a 180 graus por 15 minutos ou até que fiquem dourados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16825-biscoito-de-polvilho-doce-e-leite-condensado-derrete-na-boca.html>