

BISCOITO DE QUEIJO DELÍCIA MINEIRA

INGREDIENTES

- 550 g de polvilho doce
- 550 g de fécula de mandioca
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 250 g de manteiga em temperatura ambiente
- 380 g de queijo meia cura ralado
- 1 copo (americano) de óleo (200 ml)
- 7 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/2 copo pequeno de água

MODO DE PREPARO

- Misture a fécula, o polvilho, o sal e a manteiga
- Amasse bem, coloque o óleo e mexa
- Acrescente o fermento, os ovos e o queijo, sove muito bem
- Coloque a água até dar o ponto (fica bem flexível, firme e macio)
- Forme os biscoitos em formato de meia lua
- Não faça muito fino
- Preaqueça o forno a 250

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8476-biscoito-de-queijo-delicia-mineira.html>