

Biscoitos de manteiga



Ingredientes: 200 grama de manteiga
0,5 chávena de açúcar em pó
1 chávena de frinha custard
1 chávena de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
1 pitada de sal fino

Instruções de preparação:

Coloque a manteiga numa tigela e amoleça-a em banho-maria. Tire a tigela da água, junte o açúcar e mexa até ligar. Misture e peneire as farinhas, o fermento e o sal para dentro da tigela. Misture todos os ingredientes. Com uma colher de sopa como medida, molde bolas de massa. Coloque-as num tabuleiro de forno untado e espalme-as com um garfo. Leve ao forno pré-aquecido a 190°C durante 15 minutos, ou até estarem crescidos e dourados.

Sugestões Adicionais: