

Biscoitinho de leite em pó

Receita indicada por Royal



Ingredientes

- 1 colher(es) (sopa) de fermento biológico em pó
- 2 unidade(s) de gema de ovo
- 1/2 xícara(s) (chá) de manteiga
- 3/4 xícara(s) (chá) de açúcar
- 1 1/2 xícara(s) (chá) de leite em pó
- 1/2 xícara(s) (chá) de farinha de trigo
- 1 colher(es) (café) de essência de baunilha
- quanto baste de raspas de limão

Como fazer

1. Na batedeira bata a manteiga com o açúcar até obter um creme esbranquiçado.
2. Junte as [gemas](#) e a baunilha.
3. Adicione aos poucos os ingredientes secos e as raspas de limão, amasse até ficar uma massa homogênea.
4. Em uma superfície enfarinhada abra a massa com o auxílio de um rolo, numa espessura de um centímetro.
5. Corte no formato de sua preferência e decore.
6. Coloque em uma assadeira grande e untada e leve ao forno em temperatura média (180°) por 15 minutos.
7. Deixe esfriar e sirva em seguida.

<http://www.cybercook.com.br/receita-de-biscoitinho-de-leite-em-po-r-7-13591.html>



30 Novembro de 2018
Mkmouse