

BISCOITO 1, 2, 3

INGREDIENTES

- ½ XÍCARA DE CHÁ DE AÇÚCAR
- 200G DE MANTEIGA
- 2 ½ XÍCARAS DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO
- ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- MANTEIGA E FARINHA DE TRIGO PARA UNTAR E POLVILHAR

MODO DE PREPARO

1. PREEQUEÇA O FORNO A 180 GRAUS. UNTE UMA ASSADEIRA GRANDE COM MANTEIGA E POLVILHE FARINHA DE TRIGO.
2. MISTURE TODOS OS INGREDIENTES ATÉ OBTER UMA MASSA LISA.
3. MODELE COMO DESEJAR: COBRINHAS, BOLINHAS, DESENHOS, USE A IMAGINAÇÃO.
4. TRANSFIRA OS BISCOITOS PARA A ASSADEIRA PREPARADA, DEIXANDO ESPAÇO ENTRE ELES PARA QUE POSSAM CRESCER SEM GRUDAR AO ASSAR.
5. LEVE AO FORNO PARA ASSAR POR 10 MINUTOS OU ATÉ QUE ESTEJA DOURADO.
6. ESTÁ PRONTO PARA COMER, BOM APETITE!

SUGESTÃO: PARA VERSÃO SALGADA, SUBSTITUA O AÇÚCAR POR QUEIJO RALADO.

