



Receitas Especiais Nutricionista Carina Schena

CRN 22408

Biscoitinhos da vovó

Ingredientes:

80g de manteiga

140g de açúcar mascavo

200g de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

3 gemas

2 colheres (chá) de canela

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture os secos, exceto o fermento, que será colocado por último.

Adicione as gemas e a manteiga, misturando bem até ficar uma massa lisa.

Deixe a massa na geladeira por 1 hora antes de moldar os biscoitinhos. Forre uma assadeira com papel manteiga, distribua os biscoitos e asse em forno pré-aquecido a 180°, por cerca de 15 a 20 minutos ou até que estejam firmes e mais sequinhos.

Rendimento:

30 unidades



