

RECEITA DE BISCOITO



MISTURAR E ASSAR

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de chá de manteiga (sem sal)
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de chocolate em pó
- 3 ovos
- 1/2 colher de café de sal
- 70g (uma barra) de chocolate ao leite picado
- 2 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de confeitos coloridos

COMO PREPARAR

Misture a manteiga e o açúcar até formar uma massa cremosa.

Adicione o chocolate em pó, os ovos (um de cada vez) e o sal.

Junte a barra do chocolate picado e a farinha de trigo.

Bata até a massa ficar homogênea.

Forre uma fôrma com papel manteiga e, usando uma colher de sopa, faça montinhos de massa, deixando-os distantes um do outro para não se juntarem ao assar.

Coloque os confeitos coloridos sobre os montinhos e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até que as bordas fiquem douradas.

Deixe esfriarem e estarão prontos para comer.

