

Biscoito fácil e rápido

Ingredientes:

- 500 gramas de Amido de milho (Maizena)
- 1 lata de leite condensado
- 200 gramas de manteiga (ou margarina) sem sal
- Opcional: goiabada cortada em cubinhos ou geléia de fruta (goiaba, morango, damasco, etc.)
- Manteiga (ou margarina) para untar a forma, ou papel manteiga ou vegetal próprio para culinária para forrar a forma

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180 a 200°C).
2. Junte o amido de milho, o leite condensado e a manteiga (ou margarina) em uma tigela. Misture tudo até ficar bem homogêneo e desgrudar das mãos.
3. Faça pequenas bolinhas e posicione-as em uma forma untada com manteiga (ou margarina) ou forrada com papel manteiga ou vegetal próprio para culinária. As bolinhas devem estar separadas umas das outras a uma distância de mais ou menos 1,5cm.
4. Com um garfo, pressione cada bolinha para decorar (ou coloque um pedaço de goiabada ou pequena porção de geléia de fruta em cima de cada bolinha).
5. Leve ao forno e asse por cerca de 15 minutos ou até dourar em baixo.

Rendimento: mais ou menos 40 bolinhas.