



BISCOITO CASADINHO

Modo de preparo

- 120 g de Farinha de Trigo Maria Inês (1 xícara)
- 150 g de amido de milho (1 xícara)
- 90 g de açúcar (1/2 xícara)
- 160 g de manteiga em temperatura ambiente (8 colheres de sopa)
- 300 g de doce de leite (300g)
- 70 g de açúcar de confeitador aproximadamente (1/2 xícara)

Modo de preparo

- 1) Em uma tigela misture a farinha de trigo, o amido e o açúcar.
- 2) Acrescente a manteiga e mexa bem. A massa tem que soltar das mãos.
- 3) Divida a massa em 2 partes. Leve uma parte para a geladeira por 10 minutos.
- 4) Retire uma massa da geladeira. Polvilhe um pouco de farinha em uma bancada.
- 5) Pegue um pedaço de massa e abra com um rolo. Corte com cortadores do tamanho que preferir.
- 6) Forre uma forma com papel manteiga. Disponha os biscoitos e leve em forno pré-aquecido 180°C por cerca de 15 minutos.
- 7) Retire do forno, espere esfriar e passe doce de leite na parte de baixo de um biscoito. Feche com o outro. Se for preciso retire o excesso das laterais.
- 8) Com uma peneira distribua o açúcar de confeitador de um lado dos biscoitos. Depois vire-os e distribua sobre o outro lado.

