Biscoito de Coco e Polvilho

www.receitasdafia.com/receitas/biscoito-de-coco-e-polvilho

Deliciosos biscoitinhos de coco e polvilho prontos em 45 min!

45 min 60 porções

Ingredientes

- 125 g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 e 2/3 de xícara de chá de açúcar
- 1 ovo
- 1/2 xícara de chá de leite de coco
- 4 xícaras de chá de polvilho doce
- 1 xícara de chá de coco seco ralado
- Manteiga para untar

Modo de Preparo

1. Na batedeira, misture o açúcar, a manteiga, o ovo e o leite de coco até obter um creme homogêneo e aerado.
2. Adicione o polvilho doce e o coco ralado aos poucos, continuando a bater até a massa ficar lisa e desgrudar do recipiente.
3. Com as mãos, modele pequenas bolinhas, achate-as levemente e coloque-as em duas formas untadas com manteiga.
4. Leve as formas à geladeira por 15 minutos para firmar a massa.
5. Pré-aqueça o forno a 180°C.
6. Asse os biscoitinhos por aproximadamente 15 minutos, ou até que estejam firmes e levemente dourados nas bordas.
7. Retire do forno e deixe esfriar antes de servir ou armazenar em potes herméticos por até uma semana.