



Biscoito Amanteigado sem Glúten



Tempo de preparo:
30 min

Rendimento:
20 porções

Tipo:
Pães e Bolos

Nível:
Fácil

Ingredientes

1 xícara (chá) de Farinha de Arroz Monsolí

1 xícara (chá) de fécula de batata
4 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de leite de coco
½ xícara (chá) de adoçante culinário em pó
1 colher (sopa) de linhaça em pó

Modo de preparo

1. Em uma tigela misture os ingredientes um a um até formar uma massa uniforme.
2. Quando começar a desgrudar da vasilha é porque está no ponto certo.
3. Faça as bolinhas do biscoito com ajuda de uma colher e disponha em uma assadeira de silicone ou untada com manteiga ou óleo.
4. Leve ao forno médio (180°C) pré-aquecido por 15 minutos ou até dourar. Espere amornar e sirva.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br