

# BISCOITOS DE LEITE CONDENSADO



## CONFEÇÃO

1. Na taça com a lâmina de amassar/triturar colocar a manteiga o leite condensado a gema e a pitada de sal e misturar na vel 5 por 1 min.
2. Junte o amido de milho e programe vel. 5 por 1 min (a meio do tempo para e baixar a massa das laterais da taça)
3. Por fim junte a farinha e programe vel. 5 por 1 min.
4. Faça bolinhas e coloque num tabuleiro. Com um garfo calque as bolinhas (mas pouco). Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 20 min.
5. Receita de M Fátima Silva

## INGREDIENTES

- 100 DE MANTEIGA A TEMPERATURA AMBIENTE
- MEIA LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 GEMA
- PITADA DE SAL
- 180G DE AMIDO DE MILHO (MAIZENA)
- 120G FARINHA