

Receita: Biscoitinhos de Paçoquita

Um gostosura! É assim que defino essa receita de biscoitinhos de Paçoquita. Práticos para ser feito em casa, não vai sobrar um pra contar a história. Confira a receita como é simples:

Biscoitinhos de Paçoquita

Ingredientes

1
xícara (chá) de farinha de trigo com fermento

1
ovo

3 colheres (sopa) bem cheias de Paçoquita Cremosa com Chocolate

Modo de preparo

Em uma batedeira, misture o ovo e a Paçoquita Cremosa com Chocolate.

Após a massa atingir um ponto bastante cremoso, desligue a batedeira e acrescente aos poucos a farinha. Com a mistura pronta, retire pequenas porções em formato de bola, achate a massa um pouquinho e coloque em uma forma forrada com papel manteiga. Lembre-se de deixar

um pequeno espaço em cada bolinha para evitar que grudem quando crescerem.

Leve

ao forno preaquecido em 160°C e deixe assando por, aproximadamente, 15 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e pronto.