



**CRECHE ESCOLA SEMENTINHA**

**SÃO LUÍS, 01/04/2021**

**Pré-Escola I**

### **RECEITA PARA FAZER BISCOITOS AREINHA**

#### ● **MATERIAIS:**

- 1 copo de farinha de trigo especial e sem fermento;
- 3 colheres (de sopa) bem cheias de manteiga (equivalente a um pote pequeno);
- 1/2 copo americano de açúcar refinado;
- Uma bacia;
- Uma forma.



#### ● **MODO DE PREPARO**

- Coloque todos esses ingredientes dentro da bacia e misture até obter uma massa bem homogênea, mais para mole do que para firme. Dá a impressão de que precisa de mais trigo, mas não coloque, a não ser que não dê para fazer as bolinhas com as mãos;
- Faça bolinhas do tamanho de brigadeiros;
- Coloque na forma, enfileirados, com uma pequena distância de 5 cm, aproximadamente, pois eles crescem ligeiramente;
- Asse em forno moderado por aproximadamente 15 minutos, ou até o fundo do biscoitinho ficar dourado.;
- Tire do forno e deixe esfriar completamente;
- Assim que esfriar, guarde-os imediatamente em um vidro ou lata para conservá-los leves e sequinhos. Depois é só degustar.

Feliz Páscoa!