



## Biscoito Amarelinho

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de creme de milho amarelo
- 1 ½ xícara (chá) de maisena
- ¾ de xícara (chá) de açúcar cristal
- ½ xícara (chá) de manteiga ou margarina
- ½ xícara (chá) de coco ralado
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de sal



Preparo:

- Peneirar os ingredientes secos antes de medi-los.
- Medir todos os ingredientes.
- Misturar o creme de milho, a maisena, o açúcar o sal e o coco ralado.
- Fazer um buraco no centro das farinhas e colocar ali a manteiga e os ovos.
- Amassar até obter uma massa lisa, firme e uniforme.
- Moldar a massa de acordo com o formato que se deseja e colocar em tabuleiro untado com óleo.
- Colocar para assar em forno pré-aquecido, em temperatura média, por dez minutos.



Fonte: <http://www.cnpms.embrapa.br/receitas/index.html>