

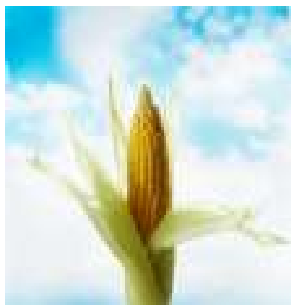


## Biscoito Casadinho

Ingredientes:

Massa:

- 5 colheres (sopa) de creme de milho
- 4 colheres (sopa) de maisena
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 3 colheres (sopa) de margarina



Recheio e cobertura:

- ½ xícara (chá) de doce de goiaba em pasta ou geléia de preferência
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado

Preparo:

- Peneirar os ingredientes secos antes de medi-los.
- Medir a margarina.
- Dispor os ingredientes em uma bacia e misturar formando a massa.
- Sobre uma superfície lisa e limpa, polvilhar farinha de trigo e abrir a massa com o auxílio de um rolo, em uma espessura de 0,5cm.
- Cortar a massa com cortadores de biscoito, no formato desejado, e colocá-los em tabuleiro untado.
- Levar a assar, em forno pré-aquecido em temperatura moderada, por 12 minutos. Observar para que eles fiquem claros.
- Após assados e frios, unir dois biscoitos com o doce de goiaba, formando os casadinhos.
- Passar os casadinhos no açúcar refinado e armazenar em vasilhame fechado.
- Servir com chá, café ou chocolate quente.

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

