



Biscoito de Fubá

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de creme de milho
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- ½ xícara (chá) de leite
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de margarina
- ½ colher (chá) de sal

Preparo:

- Peneirar os ingredientes secos antes de medi-los.
- Medir todos os ingredientes.
- Dispor os ingredientes secos em uma bacia, formando um buraco ao centro.
- Adicionar o leite, os ovos e a margarina e misturar.
- A massa ficará com uma consistência amolecida. Deixe-a repousar por dez minutos.
- Após o tempo de repouso, moldar os biscoitos no formato desejado e colocá-los em tabuleiro untado.
- Colocar para assar em forno pré-aquecido em temperatura moderada, por 20 minutos.

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

