



# BISCOITINHO DE COCO

## Ingredientes

- 200 g de manteiga  
(10 colheres de sopa)
- 70 g de açúcar de confeiteiro  
(1/2 xícara)
- 150 g de Farinha de Trigo Maria Inês (1 xícara e 1/4)
- 50 g de amido de milho  
(1/3 xícara)
- 45 ml de água (3 colheres de sopa)
- 100 g de coco úmido ralado

## Modo de preparo

- 1) Coloque a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar de confeiteiro peneirado na batedeira e bata bem.
- 2) Acrescente todos os demais ingredientes e bata até ficar homogêneo.
- 3) Leve a massa para a geladeira por 30 minutos.
- 4) Coloque a massa em um saco de confeiteiro com bico pitanga.
- 5) Forre uma forma com papel manteiga e faça círculos.
- 6) Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por cerca de 15 minutos.

