

BISCOITOS DE BATATA-DOCE

Ingredientes:

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de batata-doce cozida e passada no espremedor

600 g de Maizena

400 g de manteiga

2 colheres de chá (cheias) de fermento em pó

Modo de fazer:

Misture tudo, amasse e forme os biscoitos. Leve ao forno quente. Depois de quente, abaixe o forno. E termine de assar. E uma dica: não deixe ressecar muito para não ficar duro demais.

Dicas:

Tá na hora da dica do dia no oferecimento da Sempre Viva Cosméticos.... e essa pra você que quer deixar os biscoitos sempre crocantes... guarde algumas fatias de pão na lata, junto com os biscoitos, assim não deixa que os biscoitos amoleçam. Essa foi a dica do dia e daqui a pouco tem mais.

É hora de mais uma dica.... e esta para prevenir estrias. Antes que elas apareçam, faça o seguinte:

- Procure manter o peso estável;

- Na gravidez, evite engorda demais, siga as recomendações médicas. E

- E Hidrate muito bem a pele com produtos .

Esta foi mais uma dica do dia no oferecimento da Sempre Viva Cosméticos.
