

BEM VIVOS (CASADOS)

INGREDIENTES

- 5 gemas
- 1 xícara de manteiga
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de fermento em pó
- 1 colher de sal amoníaco diluído em leite quente
- 1 xícara de amido de milho
- 2 xícaras de açúcar
- farinha até o ponto da massa nem dura e nem mole

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com açúcar e a manteiga no liquidificador.

Derreta o sal amoníaco no leite quente.

Após misturar todos os ingredientes, amasse.

Cortar as bolachas em rodela finas.

Asse em forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14223-bem-vivos-casados.html>