

BOLACHA DE MANTEIGA

INGREDIENTES

200 g de manteiga

200 g de açúcar

4 gemas + 1 ovo inteiro

farinha de trigo até o ponto de desgrudar das mãos

1 colher (sopa) de fermento em pó

goiabada para decorar

MODO DE PREPARO

Bater na batedeira a manteiga, os ovos e o açúcar.

Por aproximadamente 7 minutos.

Coloque em uma vasilha o creme e adicione o fermento e vá acrescentando a farinha aos poucos até o ponto.

Pegue um pouquinho de massa e faça uma bolinha, depois coloque na forma e amasse com um garfo. Coloque um pedacinho de goiabada sobre cada bolacha.

Asse em forno preaquecido a 180° C, por aproximadamente 30 minutos (quando começarem a escurecer estará pronto).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18285-bolacha-de-manteiga.html>