

BOLACHA DA TIA MARIA

INGREDIENTES

1 medida (copo) de polvilho

1 medida (copo) de trigo (sem fermento)

1 medida (copo) (não muito cheia) de açuucar

2 medida (copo) de queijo minas curado

1 medida (não muito cheia) de margarina gelada

2 colheres de fermento em pó

ovos até dar o ponto de enrolar

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma vasilha.

Adicione os ovos até dar o ponto de enrolar.

Faça as bolachinhas em tamanho médio e asse em forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/19731-bolacha-da-tia-maria.html>