

# BOLACHA DA TIA MARIA

## INGREDIENTES

- 1 medida (copo) de polvilho
- 1 medida (copo) de trigo (sem fermento)
- 1 medida (copo) (não muito cheia) de açúcar
- 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19731-bolacha-da-tia-maria.html>