

BOLACHA DE AMENDOIM

INGREDIENTES

- 2 copos de amendoim torrado e moído
- 1 copo de açúcar mascavo
- 2 ovos
- 2 colheres bem cheias de margarina
- 1 colher de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de chocolate em pó
- 1 copo de farinha de trigo, aproximadamente

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com a margarina e o açúcar.

Acrescente a pitada de sal e o amendoim e misture mais um pouco.

Coloque o amendoim, misturando sempre.

Vá colocando farinha de trigo aos poucos, até dar ponto, sem que grude nas mãos, mais ou menos um copo.

Faça bolinhas, achatando um pouco e coloque pra assar em forma untada.

Asse em forno preaquecido por cerca de 30 a 40 minutos na temperatura de 180° C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20509-bolacha-de-amendoim.html>