

BOLACHA DE SAL AMONÍACO

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 2 copos de leite integral
- 4 copos de açúcar cristal
- 1 copo de gordura de porco derretida
- 2 colheres (sopa) de nata
- 2 saquinhos de sal amoníaco
- aproximadamente 2 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador (exceto a farinha) até obter uma mistura homogênea.

Coloque em uma bacia e misture a farinha aos poucos.

Sove bem a massa até ficar bem lisa e abra a massa com um rolo de madeira.

Leve ao fogo pra assar no forno médio (200° C) de 15 a 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21759-bolacha-de-sal-amoniaco.html>