

BOLACHINHA AMANTEIGADA COM CANELA DA BREDÁ

INGREDIENTES

1 xícara de açúcar
2 e 1/2 xícaras de farinha
1 colher de café de fermento em pó
1 colher (sopa) rasa de nescau
canela a gosto
1 ovo
2 colheres (bem cheias) de margarina
açúcar e canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente fundo, peneire o açúcar e a farinha, adicione o fermento, o nescau, um pouco de canela e mexa.

Bata um pouco o ovo, coloque no recipiente e em seguida a margarina.

Mexa com uma mão até virar uma massa homogênea.

Faça pequenas bolinas, achate e marque risquinhos com um garfo.

Coloque em uma assadeira e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, até ficar levemente dourada.

Retire do forno e vire as bolachinhas levando ao forno novamente.

Quando estiverem douradinhas retire do forno.

Faça uma mistura de açúcar com canela e passe nas bolachinhas ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22193-bolachinha-amanteigada-com-canela-da-breda.html>