

BOLACHAS DE TRIGO SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 kg de trigo
- 2 copos de açúcar
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 pitada de sal
- 30 g de fermento biológico ou 20 g de Fermix
- 2 ovos
- 2 copos americano de leite morno (ou meio a meio leite e água)

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento biológico no açúcar e acrescente os ovos, a manteiga e a farinha de trigo.

Por último, adicione o sal e o leite morno.

Misture bem e sove a massa como se fosse pão.

Se você tiver cilindro de massa, passe até a massa ficar lisa, mas se não tiver, abra a massa com rolo e corte em quadradinhos pequenos.

Unte uma forma com óleo e leve para crescer por uns 40 minutos em forno preaquecido.

Asse por 30 minutos ou até dourar bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22918-bolachas-de-trigo-simples.html>