

BOLACHA DE TRIGO CARAMELIZADA COM AÇÚCAR

INGREDIENTES

500 g de trigo

2 colheres de manteiga

200 g de açúcar

2 ovos

1 caixa pequena de nata para cozinhar

sal

1 colher bem cheia de fermento químico

MODO DE PREPARO

Em uma travessa de plástico, coloque o trigo, a manteiga, o açúcar, os ovos, 1 pitada de sal e por último o fermento, não precisa bater os ovos antes.

Preaqueça o forno em temperatura média, durante 15 minutos.

Depois de misturar todos os ingredientes e a massa estiver homogênea, passe manteiga na mão, para fazer as bolachinhas.

Passe manteiga na forma também.

Asse com temperatura a 160° C, por 35 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23790-bolacha-de-trigo-caramelizada-com-acucar.html>