

BOLACHAS DE NATAL DA NILDINHA

INGREDIENTES

50 g de manteiga

50 g de açúcar mascavo

50 g de açúcar cristal

1/2 kg de farinha de trigo integral peneirada

1/2 colher (chá) de sal amoníaco

1 colher (chá) de canela

1 colher (chá) de baunilha

2 colheres de cacau 70%

1 pitada de noz-moscada

1 pitada de cravo moído

1 pitada de gengibre

1 xícara de suco de laranja ou limão

MODO DE PREPARO

Junte a manteiga, o açúcar e o sal amoníaco e mexa até obter liga.

Acrescente o suco de laranja e as especiarias e continue a mexer.

Por fim, acrescente o trigo aos poucos até que a massa desgrude das mãos.

Abra a massa na espessura que desejar, corte e leve ao forno de 10 a 20 minutos.

Depois de assados, decore os biscoitos como desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25859-bolachas-de-natal-da-nildinha.html>