

BOLACHA DE NATA COM MAIZENA

INGREDIENTES

500 g de nata

1 ovo

1 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara de farinha de trigo

3 xícaras de maisena

coco (opcional)

MODO DE PREPARO

Faça uma massa com todos os ingredientes, deixando por último o fermento.

Amasse bem até que a massa desgrude da vasilha.

Coloque pra assar no forno a 180°C por 15 a 20 minutos ou até dourar (é rapidinho).

Sirva quente ou frio.

Se preferir pode passar na calda de caramelo ou leite condensado.

Fica parecendo brevidade/quebrador.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28179-bolacha-de-nata-com-maizena.html>