

BOLACHA DE QUEIJO COM MASSA PODRE

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de gordura vegetal ou banha
1 colher de sobremesa de fermento em pó
1 xícara de café de leite
1 saquinho de queijo ralado
sal a gosto
2 gemas de ovo
gergelim (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes na ordem apresentada, em uma bacia (menos as gemas do ovo).

Misture com as mãos, até formar uma massa homogênea e desgrudar do fundo da bacia.

Em uma assadeira grande, untar o fundo com margarina.

Fazer bolinhas pequenas com a massa e espalhar sobre a assadeira.

Com um garfo amasse as bolinhas deixando em uma espessura média.

Pincele as gemas de ovo sobre as bolinhas.

Coloque no forno preaquecido a 180°C e deixe por 40 minutos.

O tempo para assar vai depender da espessura das bolachinhas, muito grossa ficará fofa, muito fina queimará.

Avaliar de tempo em tempo, até elas ficarem douradas, terá bolachas crocantes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/29119-bolacha-de-queijo-com-massa-podre.html>