

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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