

BOLINHO DO NIVER

INGREDIENTES

100 g de manteiga derretida

100 g de açúcar

2 ovos inteiros

1 colher de chá de extrato de baunilha

1/4 de xícara de água fervente

100 g de farinha de trigo peneirada

1 colher de sopa de fermento químico em pó

açúcar e canela a gosto para passar

doce de leite a gosto

MODO DE PREPARO

Misture bem a manteiga com o açúcar, os ovos e baunilha.

Junte a água quente e misture.

Junte a farinha e o fermento.

Não é necessário bater esse bolo.

Coloque a massa em forminhas de mini muffin ou de empadinha, untadas com manteiga e enfarinhadas.

Leve ao forno médio por, aproximadamente, 15 minutos ou até que um garfo inserido no centro de um dos bolinhos saia limpo.

Desenforme depois de mornos e com cuidado, são muito macios e delicados.

Para finalizar, passe uma pouco de doce de leite por cima de cada bolinho e passe-os em açúcar e canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29236-bolinho-do-niver.html>