

BOLINHOS RECHEADOS – ASSADOS

INGREDIENTES

1 colher (sopa) rasa de sal
4 colheres (sopa) margarina
1 xícara de leite
1 ovo
2 colheres (sopa) de açúcar
4 xícaras de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de fermento biológico fresco (de padaria)
recheio a gosto
queijo ralado para polvilhar
1 ovo batido para pincelar

MODO DE PREPARO

Misturar a margarina, o ovo, o leite, o sal e o açúcar.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos.

Quando começar a formar a massa, acrescentar o fermento biológico fresco.

Sovar bem.

Se necessário, polvilhe farinha para não grudar nas mãos.

A massa tem que ficar enxuta.

Preparar o recheio de sua preferência, ou diversos recheios, e rechear os bolinhos.

Feche bem a massa.

Pincelar com o ovo batido, passar no queijo ralado ou polvilhar por cima dos pães.

Deixe crescer, em torno de 10 à 15 minutos.

Levar para assar em forno a 170°C, por 15 à 20 minutos ou até notar que está bem dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29319-bolinhos-recheados-assados.html>