

BOLACHA DE NATA DE PAÇOQUINHA

INGREDIENTES

- 1 xícara de nata
- 2 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 4 paçoquinhas (esfareladas)
- 2 xícaras de amido de milho
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo sem fermento
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em uma recipiente coloque a nata, os ovos e o açúcar, misture.

Acrescente a paçoquinha e o amido de milho e misture novamente.

Acrescente o fermento e, aos poucos, a farinha de trigo.

Vá misturando a massa, não pode ficar dura (tipo massa de pão), tem que ficar mais mole tipo aerada.

Espalhe farinha sobre uma superfície e vá pegando porções da massa e enrolando com a ajuda de mais um pouquinho de farinha (está farinha é só para não grudar nas mãos).

Corte as bolachas e leve para assar em forma untada e enfarinhada, em forno preaquecido a 180°C por mais ou menos 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31952-bolacha-de-nata-de-pacoquinha.html>