BOLACHA DE MASSA DE BOLO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

500 g açúcar refinado (ou cristal)

600 ml de leite

1 pacote de massa de bolo (sabor cocô ou baunilha)

250 g amido de milho

250 g margarina

50 g sal amoníaco

1 kg e 1/2 de farinha de trigo

COBERTURA:

Cobertura:500 g chocolate maio amargo (para banhar)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture os dois primeiros ingredientes até virar um creme.

Acrescente o leite, a massa de bolo, o amido e a margarina, mexa com o auxílio de uma colher até formar uma massa homogênea.

Acrescente aos poucos a farinha até que a massa se solte das mãos.

Sobre uma superfície lisa abra a massa com o auxílio de um rolo e corte com cortador de biscoitos.

Asse em forno preaquecido por 15 a 20 minutos.

Banhe as bolachas no chocolate derretido e deixe secar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35701-bolacha-de-massa-de-bolo.html