

# BOLINHO DE MANTEIGA COM CANELA

## INGREDIENTES

1 xícara de chá de farinha de trigo

1/2 xícara de chá de leite morno

2 colheres de manteiga

1 colher de canela em pó

1/2 xícara de chá de açúcar

1 ovo caipira

2 colheres (de café) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Misture a farinha, o açúcar, o fermento, a canela em pó, o ovo, a manteiga e por último o leite morno.

Misture tudo até ficar igual a massa de bolo.

Unte a forma de cupcake de metal com manteiga e farinha de trigo.

Com uma concha de feijão coloque a mistura dentro da forma.

Asse em forno de 200°C até ficar macio.

Faça um furo no meio do bolinho e coloque leite gelado dentro.

Coloque na geladeira por 20 minutos para ficar geladinho.

Desenforme o bolinho e sirva como quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/36314-bolinho-de-manteiga-com-canela.html>