

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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