

BOLACHA DE NATA ESPECIAL

INGREDIENTES

1 copo de nata
1 copo de açúcar refinado
1 ovo
1/2 colher de fermento biológico
1 colher de manteiga
maizena até dar ponto (cerca de 500 g)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, bater o ovo com o açúcar.
Acrescente a nata e a manteiga e misture novamente.
Vá acrescentando a maizena aos poucos até dar ponto para enrolar.
Acrescente o fermento.
Faça bolinhas e coloque em assadeira untada com manteiga.
Leve para assar em forno preaquecido (220°C).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37559-bolacha-de-nata-especial.html>