

# 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 (220ºC).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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