

# BOLACHA PARAFUSO

## INGREDIENTES

3 xícaras chá de açúcar cristal  
3 ovos inteiros  
3 xícaras chá de leite  
3 colheres de sopa de margarina  
2 colheres sopa de fermento em pó  
trigo até dar ponto de enrolar

## MODO DE PREPARO

Misturar o açúcar com os ovos e a margarina até formar um creme.

Adicione o leite e o fermento em pó.

Mexa bem e, por último, vá colocando o trigo até dar ponto (semelhante à massa de pão).

Faça tirinhas e trançe.

Leve para assar em formas, não precisa untar, por 30 minutos em forno médio (200°C) ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37612-bolacha-parafuso.html>