

BOLACHA CASEIRA PINTADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos (reserve as claras para o merengue)

1/2 xícara de nata

1/2 xícara de óleo vegetal (azeite)

1 xícara de leite

2 xícaras de açúcar cristal

1 colher de chá de sal

3 colheres de sopa de sal-amoníaco

1 colher de sopa de açúcar de baunilha

farinha de trigo até dar o ponto (a massa deve ficar bem mole que possa ser manuseada com as mãos)

MERENGUE:

Merengue: 16 colheres de açúcar cristal

açúcar confeiteiro

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a nata, o azeite, as gemas e bata à mão.

Acrescente o açúcar sempre mexendo e aos poucos o leite.

Junte o sal, a baunilha e o sal-amoníaco bata bem e acrescente aos poucos a farinha de trigo até obter o ponto.

Deixe descansar por 30 minutos.

Abra a massa com o rolo e corte as bolachas no formato que desejar.

Assar em forno preaquecido, cerca de 250°C.

O ponto é quando as bolachas estiverem douradas.

MERENGUE:

Merengue: Misture as claras reservadas com as 16 colheres de açúcar em uma panela e leve ao fogo sempre mexendo até que fique bem quente.

Despeje na batedeira e bata na velocidade máxima até obter o ponto bem liso.

Passa nas bolachas com as costas de uma faca e pode colorir com o açúcar de confeiteiro.

Aguarde secar, fica uma delicia e pode ser conservado em local seco por vários dias.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38030-bolacha-caseira-pintada.html>