

BOLACHINHA QUERO MAIS

INGREDIENTES

1 e 1/2 copo (tipo requeijão) de farinha de trigo

1 e 1/2 copo (tipo requeijão) de polvilho azedo

1 copo (tipo requeijão) de açúcar

1 colher de sopa de fermento pó

2 ovos

1 copo (tipo de requeijão) de óleo menos 2 dedos

canela a gosto

aveia se quiser

MODO DE PREPARO

Misturar a farinha, o polvilho, o açúcar e o fermento.

Colocar o óleo e amassar com as mãos até formar uma farofa.

Colocar os ovos levemente batidos e mexer com a colher.

Amassar com as mãos para ficar uma massa homogênea como se estivesse amassando pão.

Fazer bolinhas e amassar com um garfo, não coloque muito perto uma da outra para não colar.

Forno preaquecido 180°C por mais ou menos 30 ou 40 minutos depende de cada forno. Não deixar assar muito para não ficar queimado e duro. Depois de 20 minutos precisa ir olhando como está para não queimar.

Se a massa ficar dura e ficar difícil de enrolar, colocar um pouquinho de leite para amaciar a massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40234-bolachinha-quero-mais.html>