BOLINHO DE COALHADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de farinha de trigo com fermento

500 g de coalhada sem caldo

150 g de açúcar

3 claras

pitada de sal

150 ml de creme de leite

100 ml de leite de coco

45 g de margarina

casca de limao ralada

forminha média de empadas

RECHEIO:

Recheio:1 limão tangerina ou(100 ml) do caldo

350 ml de leite condensado

confeito a gosto pra decorar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Bata o suco de limão com o leite condensado na batedeira, quando estiver consistente reserve na geladeira.

MASSA:

Massa:Junte todos ingredientes molhados com o açúcar no liquidificador.

Bata até formar um creme.

Despeje em uma tigela e acrescente o sal e a farinha misturando com uma espátula até a massa se misturar completamente.

Junte as casquinhas raladas e misture mais um pouco.

Unte as forminhas com margarina e farinha.

Com uma colher média contorne toda a forma com um pouco de massa até o fundinho deixando o meio livre.

Coloque uma colher de (chá) do creme reservado no meio da massa e cubra o resto da forminha sem deixar falhas.

Prossiga com todas as forminhas da mesma forma.

Jogue os granulados coloridos por cima e asse em forno médio.

Depois de 20 minutos retire do forno e depois de frio desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41057-bolinho-de-coalhada.html