

BOLACHINHAS CASEIRAS

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

2 xícaras de chá de açúcar

1 pitada de sal

2 colheres de margarina

1/4 copo de óleo de soja

5 ovos

1 colher de sopa de sal amoníaco

água morna para dar ponto de sovar

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos em uma tigela e bata ligeiramente.

Misture os demais ingredientes um a um deixando o sal amoníaco e a água morna por último.

Depois de pronta e sovada a massa já pode ser aberta numa espessura de 1/2 centímetro em superfície lisa e enfarinhada e cortada no formato de bolachinhas com um copo ou na forma que desejar.

Coloque as bolachinhas em uma assadeira enfarinhada e leve ao forno preaquecido por 30 minutos ou até que doure.

Pode-se preparar um glacê com três claras e 6 colheres de açúcar e passar sobre as bolachinhas antes que esfriem e enfeitá-las com confeitos coloridos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42708-bolachinhas-caseiras.html>