BOLACHINHA AMANTEIGADA COM RECHEIO DE GELEIA

INGREDIENTES

17 colheres (sopa) de açúcar

6 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 1/2 xícaras (chá) de manteiga

1 pote de geleia de morango

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno em 180°C.

Em uma superficie lisa, coloque a farinha de trigo e o açúcar.

Acrescente a manteiga no centro e, com auxício de uma espátula, misture tudo. Com as mãos, amasse até ficar bem homogêneo.

Abra a massa, faça bolinhas com as mãos, e com o auxilio de uma colher, faça um buraco no meio, porém, o burado deve ter fundo.

Passe a geleia no buraco (a geleia pode ser colocado também depois de assado, porém, ela ficará mais mole, sendo ruim para guardar).

Em uma assadeira sem untar, distribua os biscoitos sem sobrepô-los.

Asse no forno com temperatura de 180°C durante 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47643-bolachinha-amanteigada-com-recheio-de-geleia.html