MANTECAL DE CREMOGEMA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de margarina com sal

3/4 de xícara (chá) de açúcar de confeiteiro (ou a mesma quantidade de açúcar refinado batido no liquidificador)

2 e 1/4 de xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de Cremogema (baunilha ou banana)

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a margarina com o açúcar até formar um creme fofo e esbranquiçado. Reserve.

Peneire a farinha e a cremogema e incorpore-as ao creme .

Faça bolinhas e amasse-as ligeiramente com um garfo.

Leve para assar em forno médio (210ºC) até dourar o fundo do mantecal.

Não precisa untar a forma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47678-mantecal-de-cremogema.html