

# BOLACHA DE NATA RIOPARDENSE

## INGREDIENTES

2 copos de nata

2 xícaras de açúcar refinado

4 ovos inteiros

1/2 xícara de leite morno

2 colheres de amoníaco

2 colheres fermento químico

2 xícaras de maisena

Aproximadamente 1 kg de farinha

## MODO DE PREPARO

Misture os 3 primeiros ingredientes, dissolva o amoníaco no leite morno e acrescente aos ingredientes.

Misture o restante dos ingredientes colocando a farinha aos poucos até dar o ponto e desgrudar das mãos.

Modele a massa em pequenas bolinhas, ou da maneira que preferir.

Você também pode recheá-las com goiabada ou uvas passas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51583-bolacha-de-nata-riopardense.html>