

# 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 ingrediente 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>