

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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