

FERRADURINHAS

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de farinha de trigo

3/4 de xícara de chá de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

1 pitada de sal

3 colheres de sopa de manteiga á temperatura ambiente

2 ovos

1 tablete (100 g) de chocolate para cobertura (ao leite ou meio amargo)

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha junto com o açúcar, o fermento e o sal.

Abra um buraco no meio e coloque a manteiga e os ovos.

Amasse até misturar tudo muito bem.

Forme uma bola com a massa e deixe na geladeira por 30 minutos.

Depois, pegue pequenas porções de massa, faça um rolinho e dobre, moldando as ferradurinhas.

Corte as pontas para que fiquem todas do mesmo tamanho.

Coloque em assadeira untada e asse em forno médio (180°C) por 20 minutos, ou até corar ligeiramente. Deixe esfriar.

Derreta o chocolate e mergulhe nele as pontas das ferradurinhas.

Espere secar e guarde num recipiente fechado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51894-ferradurinhas.html>