

BOLINHO DE BAUNILHA COM MIRTILO (BLUEBERRY)

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sobremesa de essência de baunilha
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chá leite
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó
- 1 xícara de chá de mirtilo passados em farinha de trigo
- Açúcar de confeitado para polvilhar depois de pronto

MODO DE PREPARO

- Misturar muito bem os quatro primeiros ingredientes.
- Acrescentar os outros e misturar bem.
- Colocar em forminhas de papel e depois dentro de forminhas de empadinha.
- Levar para assar em forno pre aquecido por 25 a 30 minutos.
- Depois de assado e morno polvilhar o açúcar de confeitado.
- Não encontrando mirtilo, pode fazer com uva passa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52387-bolinho-de-baunilha-com-mirtilo-blueberry.html>