

BOLACHAS DE POLVILHO

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de maisena
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de polvilho azedo
- 1 colher cheia de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 2 ovos
- 1 colher de margarina
- 1 xícara de óleo

MODO DE PREPARO

Primeiro misture todos os ingredientes secos, depois junte o óleo, misture com as mãos, misture a margarina, misture os ovos.

Misture bastante até ficar uma massa mais lisa.

Deixe descansar por uns 15 minutos enquanto esquentar o forno a 180°C.

Fazer as bolachinhas pequenas (tamanho de metade de um brigadeiro pequeno).

Antes de assar amasse um pouco com um garfo e deixe espaço entre elas na assadeira.

Leve para assar e retire quando estiverem com as bordas moreninhas.

Tirar a bolacha ainda quente da forma com ajuda de uma espátula, senão depois quebra tudo.

Rende umas 50 bolachinhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52459-bolachas-de-polvilho.html>