

BOLACHINHA DE NATA RECHEADA DA TIA ARIELLA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 400 g de nata

1 kg de farinha de trigo

4 xícaras de chá de açúcar cristal

100 g de margarina sem sal derretida

1 pitada de sal

2 ovos

2 colheres de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: O recheio pode ser feito com doce de leite, brigadeiro, goiabada, depende da preferência

MODO DE PREPARO

Em um recipiente adicione a nata, o açúcar e os ovos e mexa bem.

Acrescente o fermento, o sal, a margarina derretida e mexa.

Acrescente a farinha e sove até o ponto de ficar grudando um pouco nas mãos.

Faça bolinhas e recheie com o doce de sua preferência e coloque em uma assadeira untada e enfarinhada e achate as bolinhas com um garfo.

Asse por aproximadamente 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53159-bolachinha-de-nata-recheada-da-tia-ariella.html>