BOLACHA INGLESA (MUITO CROCANTE)

INGREDIENTES

6 ovos

1 sopa colher baunilha

2 sopa colheres de fermento em pó

1 ½ copo de açúcar

1 ½ copo de óleo.

½ copo de uva passa (preferencialmente das brancas, mas pode usar as pretas sem problemas)

½ copo de nozes quebradas

1 kg de farinha

MODO DE PREPARO

Separar as gemas das claras e bater na batedeira claras em neve;

Acrescentar as gemas e bater;

Acrescentar a baunilha e bater;

Acrescentar o óleo e o açúcar e bater;

Acrescentar o fermento em pó e acrescentar junto com a farinha (é importante a farinha em um recipiente separado e acrescentar aos poucos à mistura enquanto bate);

Dividir a receita batida em 3 partes e amassar com as mãos até obter uma massa homogênea;

Triturar as nozes de forma grosseira (cuidado para não deixar grande demais ou moída demais) e acrescente juntamente com as uvas passas à uma das 3 partes que você dividiu anteriormente, misturando sempre com as mãos;

Junte as 2 outras partes à parte que você misturou as nozes e as uvas, até obter uma única massa homogênea;

Divida essa massa em 3 partes, em formato de um pão comprido (cilindro);

Coloque na assadeira (não precisa untar) com distância entre as massas para não grudar (usei duas assadeiras para isso);

Deixe assar durante cerca de 15 minutos (tempo apenas para assar a massa)

Retire da assadeira e coloque em uma tábua para cortar os biscoitos (é importante cortar todos do mesmo tamanho – 1cm – para assar por igual);

Coloque os biscoitos na assadeira novamente para dourar (não esqueça de virá-los para dourar dos dois lados); é nessa fase que eles ficam crocantes; para isso depende do forno e da assadeira, então verifique sempre de 10 em 10 minutos.

Retire do forno e deixe esfriar!

Você pode guardar os biscoitos em potes (para não amolecer) ou, se preferir, pode congelar também!

Rende cerca de 60 biscoitos crocantes! Todo mundo vai gostar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54062-bolacha-inglesa-muito-crocante.html