BOLACHA SURPRESA DE NATA

INGREDIENTES

1 copo (americano) de nata

1 copo (americano) de açúcar

1 ovo

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 copos (americano) de amido de milho

1 pitada de sal

Goiabada cortada em pedacinhos

MODO DE PREPARO

Leve o ovo, o açúcar, a manteiga e a nata ao liquidificador e bata até obter um creme.

Em uma tigela coloque o amido de milho, misturando o fermento em pó e o sal.

Acrescente o creme e amasse até obter uma massa macia.

Faça bolinhas e no meio delas, comprima com o cabo de uma colherinha e coloque um pedacinho de goiabada.

Unte uma forma retangular de alumínio e leve para assar até que as bolinhas fiquem coradinhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54602-bolacha-surpresa-de-nata.html