

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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