BOLINHO DE CANELA

INGREDIENTES

250 g de margarina

250 g de açúcar

1 pitada de sal

2 ovos

12 colheres (sopa) do licor de sua preferência

500 g de farinha de trigo

Canela e açúcar para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture bem a margarina com o açúcar. Junte o sal e os ovos, um a um. Misture mais até obter uma massa bem lisa. Regue com o licor e adicione a farinha aos poucos.

Sove bem a massa por cinco minutos. Espalhe a massa em uma assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno médio, preaquecido, por cerca de 20 minutos.

Retire do forno, corte a massa em losangos e polvilhe a superfície com o açúcar e a canela misturados. Devolva a assadeira ao forno e asse por mais 5 minutos ou até o açúcar derreter ligeiramente. Sirva morno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55392-bolinho-de-canela.html