BOLACHINHAS DE LEITE CONDENSADO DE 20 MINUTOS, FAÇO SEMPRE E AMO!

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo (120 g)

1½ xícaras de amido de milho (180 g)

½ xícara de manteiga amolecida (100 g)

200 gramas de leite condensado

1 gema de ovo

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

No bowl da batedeira ou numa tigela bata a manteiga amolecida com o leite condensado, a gema e o sal até obter uma mistura bem cremosa, como na foto. Dica: Para esta receita é importante usar manteiga, não margarina. Caso contrário a massa poderá derreter no forno. Coloque os restantes ingredientes: a farinha de trigo e o amido de milho peneirados. Misture com uma espátula ou com as mãos até conseguir uma massa bem consistente e macia.

Dica: A massa deve ficar macia e suave. Se estiver quebrando coloque um pouco mais de leite condensado, para dar liga.

Modele a massa em forma de bola, coloque num bowl e cubra com plástico filme. Reserve na geladeira por 20-30 minutos, para melhorar a consistência. Ligue o forno nos 180ºC.

Após o tempo indicado abra a massa numa bancada enfarinhada e até ficar com 3-5 mm de espessura. Corte os biscoitos e coloque numa forma untada ou forrada com papel manteiga.

Dica: Você pode cortar os biscoitos com uma faca, cortadores, copo ou outro acessório

Asse os biscoitos de maizena no forno a 180ºC por 20 minutos ou até começarem a dourar. Retire, deixe esfriar e sirva simples assim ou com glacê de açúcar e limão. Delicie-se com estas bolachinhas gostosas e diga nos comentários o que você achou, bom apetite!.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/14222-bolachinhas-de-leite-condensado-de-20-minutos-faco-sempre-e-amo.html