

BOLINHO DE MARACUJÁ DE 15 MINUTOS! PERFEITOS PARA O LANCHINHO DO DIA-A-DIA!

INGREDIENTES

4 xícaras de chá de amido de milho (maisena)

1 ½ colher de farinha trigo

1 ovos

1 xícara de chá de açúcar (160)

2 colheres de sopa de margarina (60g)

1 pitada de sal

½ xícara de suco de maracujá

MODO DE PREPARO

Misturar bastante todos os ingredientes, exceto o amido e o trigo.

Em seguida acrescentar o trigo e o amido aos poucos até dar ponto de enrolar.

Faça bolinhas e amasse com um garfo e leve ao forno por 15 minutos.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Obs.: Em toda receita que leva margarina deve-se tomar o cuidado de usar margarina que contenha no mínimo 60% de lipídios. O ideal é 80% que é a garantia de sua receita não vai desandar. A farinha de trigo serve para dar mais consistência à massa e evita do biscoito ficar esfarelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14596-bolinho-de-maracuja-de-15-minutos-perfeitos-para-o-lanchinho-do-dia-a-dia.html>