

BOLACHINHAS DELICIOSAS DE 10 MINUTOS! EU FAÇO SEMPRE E AMO!

INGREDIENTES

MASSA:

100 gramas de margarina (ou meia xícara)

2 ovos

1/2 xícara de mel

1 xícara de açúcar mascavo

1 colher de chá fermento em pó

1 colher de chá de bicarbonato de sódio

1 colher de chá cravo da Índia moído

1 colher de chá de canela

1/2 xícara de leite morno

4 xícaras de farinha de trigo

Cobertura: 1 kg de chocolate ao leite.

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque todos os ingredientes e misture tudo (deixe a farinha por último)

Coloque a farinha de trigo aos poucos até ficar uma massa homogênea;

Deixe a massa descansar por 2 horas, coberta com filme plástico;

Em uma mesa enfarinhada, abra a massa com um rolo deixando uma espessura de 2 a 3 centímetros;

Corte a massa com um cortador de sua preferência;

Leve para assar em uma forma untada e enfarinhada em forno preaquecido a 180 graus por 20 a 30 minutos;

COBERTURA:

Derreta o chocolate em banho maria ou no microondas em potência média;

Cubra todas as bolachas de mel com chocolate e leve a geladeira por 10 a 15 minutos ou até que a cobertura fique firme;

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14784-bolachinhas-deliciosas-de-10-minutos-eu-faco-sempre-e-amo.html>