

BOLINHOS TEMPERADOS DA CIDA, DESMANCHAM NA BOCA E SÃO DELICIOSOS!

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de manteiga amolecida

1 envelope de creme de cebola

1 ovo

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Misture bem todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.

Leve à geladeira por 1 hora.

Abra a massa em uma superfície polvilhada com farinha na altura de aproximadamente 1 cm.

Corte no formato desejado (pode ser quadradinhos pequenos).

Pincele-os com gema misturada com um pouco de azeite.

Coloque por cima a cobertura escolhida (ou faça um pouco de cada tipo).

Leve ao forno médio (180°) em assadeira untada, por aproximadamente 40 minutos.

Guarde em recipiente bem fechado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15170-bolinhos-temperados-da-cida-desmancham-na-boca-e-sao-deliciosos.html>