

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.

©2024 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>