

BOLACHA CROCK DE MINUTOS! DELICIOSAS!

INGREDIENTES

6 ovos

3 xícaras rasas de açúcar

1 xícara de gordura (banha)

1 xícara de leite

1 pitada de sal

50 g de sal amoníaco

Cerca de 5 xícaras de farinha de trigo

Cravo, canela e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar, em seguida acrescente a banha, cravo, canela , noz-moscada e sal.

Amorne o leite e misture o sal amoníaco, mexendo cuidadosamente.

Despeje sobre a massa e acrescente a farinha, sove a massa.

Ela não pode ficar muito dura nem muito mole.

Deixe descansar por 1 hora.

Abra a massa com um rolo de macarrão, com um copo faça as rodela.

Polvilhe uma forma de bolo e coloque as bolachas.

Leve para asar em forno elétrico a uma temperatura de 220º com dourador ligado.

Depois de fria pinte-as com merengue e chocolate colorido.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15667-bolacha-crock-de-minutos-deliciosas.html>