

BOLACHA CINCO COPOS: É SIMPLES, ECONÔMICA E MUITO SABOROSA, TODOS VÃO FICAR COM ÁGUA NA BOCA!!

INGREDIENTES

2 ovos

1 copo (180 ml) de açúcar

1 copo de farinha de trigo

1/2 copo de polvilho doce

1/2 copo de manteiga ou margarina (ou 1/4 copo de óleo)

1 copo de queijo minas ralado (opcional)

1 colher (de chá) de fermento químico (opcional)

MODO DE PREPARO

Continua após a publicidade..

Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até ficarem espumosos e amarelados. Adicione a farinha de trigo, o polvilho doce, a manteiga ou margarina (ou óleo) e o queijo minas ralado (se desejar). Misture bem até formar uma massa homogênea. Se necessário, acrescente mais polvilho ou farinha de trigo para obter uma massa que solte das mãos. Adicione o fermento químico (se desejar) e misture.

Coloque a massa sobre uma superfície enfarinhada e modele as bolachas conforme desejar. Preaqueça o forno a 180°C. Leve as bolachas para assar em uma assadeira untada por cerca de 20 minutos, ou até dourarem levemente. Retire do forno e deixe esfriar antes de servir.

Variações: Substitua o queijo minas ralado por coco ralado.

Adicione uma pitada de sal se não for usar queijo minas.

Faça bolachas de diferentes tamanhos e formatos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15883-bolacha-cinco-copos-e-simples-economica-e-muito-saborosa-todos-vao-ficar-com-agua-na-boca.html>