

BOLACHA CHAMPANHE

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara de banha sem derreter

2 xícaras de açúcar refinado

1 xícara de açúcar cristal

gotas de essência de baunilha

1 pitada de sal

1 xícara de leite

1 e 1/2 colheres (sopa) de sal amoníaco

farinha de trigo até dar o ponto da massa (aproximadamente 5 xícaras)

MODO DE PREPARO

Amorne o leite

Desmanche nele o sal amoníaco

Deixe esfriar

Bata manualmente até ficar bem homogêneo

Acrescente a mistura do sal amoníaco e bata

Passe a massa por uma máquina de moer carne com modelador para bolachas

Corte as bolachas, coloque em forma untada e polvilhe o açúcar cristal

Deixe esfriar bem e guarde em um recipiente bem fechado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4447-bolacha-champanhe.html>