



# RECEITAS DA FIA

## Bolacha de Nata

[www.receitasdafia.com/receitas/bolacha-de-nata](http://www.receitasdafia.com/receitas/bolacha-de-nata)

Aprenda a fazer aqueles biscoitinhos de nata que lembra a infância. Além de delicioso rende muito e vai muito bem com um cafézinho!!

Bolacha de Nata

 60 min

 50 porções

### Ingredientes

- 4 copos de [amido de milho](#)
- 2 copos de [farinha de trigo](#)
- 2 copos de [açúcar](#)
- 1 copo de [nata](#)
- 2 colheres (sopa) de [margarina](#)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 1/2 copo de [leite](#)

### Modo de Preparo

1. Amasse bem todos os ingredientes, abra a massa e modele os biscoitos.
2. Coloque os biscoitos em assadeira untada e enfarinhada.
3. Asse em forno médio até os biscoitos ficarem levemente corados.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)