



# RECEITAS DA FIA

## Bolachinhas de leite condensado

[www.receitasdafia.com/receitas/bolachinhas-de-leite-condensado](http://www.receitasdafia.com/receitas/bolachinhas-de-leite-condensado)

É biscoito ou é bolacha? A discussão continua, mas é de leite condensado, é fácil, é saborosa e rende muito. Então, confira a receita!

Bolachinhas de leite condensado

 20min

 20 porções

### Ingredientes

- 1 caixinha de [Leite condensado](#)
- 2 gemas (peneiradas)
- Margarina ou manteiga (5 colheres)
- 1 pitada de sal
- Essência de baunilha a gosto
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- Amido de milho (+- 5 copos)

### Modo de Preparo

1. Em uma bacia coloque o leite condensado com as gemas misture bem.
2. Adicione a margarina, o sal, a essência de baunilha e o fermento.
3. Junte aos poucos o amido de milho, mexendo até obter a consistência para enrolar.( se necessário colocar mais amido de milho)
4. Faça bolinhas, coloque-as em uma assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha bem separadas, achate-as ligeiramente com um garfo.
5. Leve para assar em forno, preaquecido, por cerca de 15 minutos. Sirva.

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