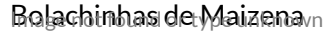
Bolachinhas de Maizena

www.receitasdafia.com/receitas/bolachinhas-de-maizena

Aprenda a fazer bolachinhas crocantes de maizena para servir no café da manhã ou a tarde, é uma delícia!



45 min 40 unidades

Ingredientes

- 500 g de amido de milho
- 100 g de manteiga
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó (fermento para bolos)
- 1 caixa de leite condensado

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha grande, coloque o amido de milho e adicione as gemas, o fermento e a manteiga. Misture bem com as mãos, até obter uma massa homogênea.
2. Adicione o leite condensado aos poucos, continuando a misturar com as mãos, até que a massa não grude mais nos dedos nem no fundo da vasilha.
3. Com as mãos, faça pequenas bolinhas com porções da massa, até usar toda a massa.
4. Acomode as bolachinhas em uma assadeira, sem untar, deixando espaço entre elas para crescerem. Com o auxílio de um garfo, achate levemente cada bolachinha.
5. Leve a assadeira ao forno preaquecido a 180 °C e asse as bolachinhas por cerca de 25 minutos, ou até ficarem douradas.
6. Retire as bolachinhas do forno e deixe-as esfriarem antes de retirá-las da forma.
7. Prontinho! Agora você tem deliciosas bolachinhas de maizena para servir no café da tarde.