



Bolachinhas de nata e maizena

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

Desfrute da delicadeza e do sabor único de nossas Bolachas de Nata com Maizena. Feitas com ingredientes selecionados e uma pitada de carinho, essas bolachas derretem na boca e deixam um gostinho de quero mais.

Bolachinhas de nata e maizena

Experimente essa delícia caseira que vai conquistar o seu coração!

 60 min

 8 porções

Ingredientes

- 3 colheres (sobremesa) de [margarina](#) gelada
- 1 xícara (chá) de [açúcar](#)
- 200 g de [nata](#)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 4 xícaras (chá) de [maizena](#)

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture a margarina, o açúcar, a nata, o fermento e metade da maizena até formar uma farofinha.
2. Adicione gradualmente o restante da Maizena, misturando até obter uma massa homogênea, lisa e que não grude nas mãos. Evite sovar a massa, apenas misture bem.
3. Com a massa pronta, modele as bolachinhas conforme desejar.
4. Unte uma forma e disponha as bolachas, deixando um espaço de aproximadamente um dedo entre cada uma.
5. Leve a forma ao forno pré-aquecido em temperatura média-baixa até que a parte de baixo das bolachinhas esteja dourada e a parte de cima fique levemente branquinha.
6. Espere as bolachinhas esfriarem, retire da forma e aproveite essa delícia!

www.receitasdafia.com