Bolinho Brevidade

www.receitasdafia.com/receitas/bolinho-brevidade

Hoje a receita é um bolinho com ingredientes fáceis, barato, delicioso pra adoçar sua manhã com muito sabor! Bora fazer?

30 min 24 porções

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de margarina culinária em temperatura ambiente
- 1 xícara (café) de açúcar
- 3 unidades de ovo
- 2 xícaras (chá) de amido de milho
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar a gosto

Modo de Preparo

1. Unte e enfarinhe 24 fôrmas para empada médias (6 cm de diâmetro) e reserve.
2. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
3. Bata na batedeira a margarina culinária, o açúcar, os ovos e bata por 5 minutos ou até obter um creme esbranquiçado e consistente.
4. Desligue a batedeira, acrescente o amido de milho, misture até incorporar no creme e bata novamente até obter uma massa homogênea.
5. Distribua a massa nas fôrmas reservadas, de modo que sobre metade da altura da fôrma para as brevidades crescerem.
6. Leve ao forno por 15 minutos ou até que fiquem firmes, desenforme ainda quente.
7. Polvilhe o açúcar de confeiteiro e coloque em forminhas de papel.
8. Se gostar, você pode acrescentar uma pitada de canela ou raspas de limão