

Bolacha caseira

por Receitas e Mais

Ingredientes:

Massa:

- 8 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 4 gemas;
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar;
- 250ml de leite;
- 250g de manteiga;
- 3 colheres (sopa) de fermento em pó;
- 1 colher rasa (sopa) de sal amoníaco.

Cobertura:

- 4 claras;

Bolacha caseira

por Receitas e Mais

- 1 xícara (chá) de açúcar.

Modo de preparo:

Massa:

Bater as gemas com o açúcar e a manteiga até ficar um creme leve. Após acrescentar o sal amoníaco junto com o leite morno. Adicionar o fermento em pó junto com a farinha de trigo e amassar bem até que a massa se desprenda das mãos. Modelar as bolachas em máquina própria ou com modeladores manuais. Assar em temperatura média de 170 graus por aproximadamente 20 minutos.

Cobertura:

Bater as claras em neve com o açúcar, passar nas bolachas e deixar secar.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas.