BOLACHINHAS DE NATA

HOJE ESTARÍAMOS COM TUDO PRONTO PARA A FESTA DO DIA DAS MÃES...

SE ESTIVÉSSEMOS LÁ NA ESCOLA.

TAL COMO O PRESENTE, NÃO PODERIA FALTAR AS TRADICIONAIS BOLACHINHAS DE NATA, AGORA FEITA EM CASA NA COMPANHIA DA MAMÃE.

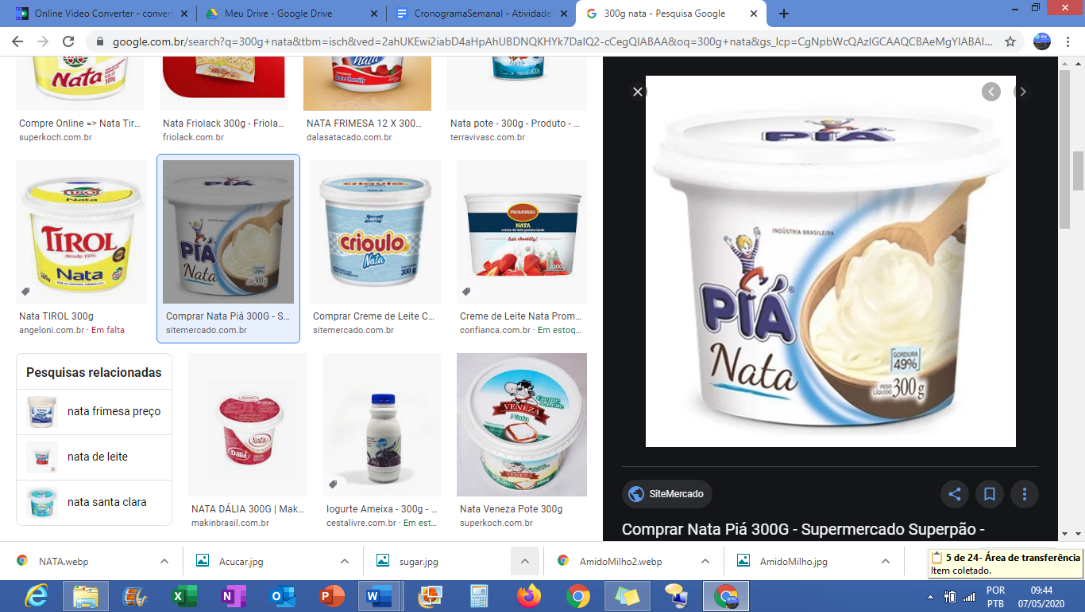
SERÁ UM DIA INESQUECÍVEL. DEPOIS DE PRONTA TIRE UMA FOTO E COMPARTILHE NO GRUPO DE *WhatsApp.*

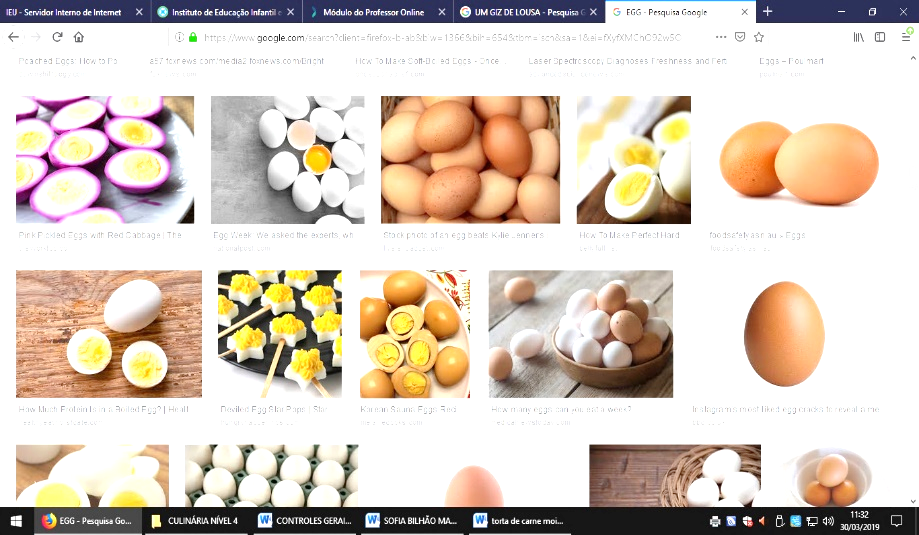
CECÍLIA

**MAMÃE VAMOS LER A RECEITA E SEPARAR OS INGREDIENTES?**

BOLACHINHAS DE NATA





POTE DE NATA (300 g)

Uma imagem contendo comida, mesa, de madeira, pedaço

Descrição gerada automaticamenteOVO

AÇÚCAR

FARINHA DE TRIGO

MARGARINA



FERMENTO



**500 g**

AMIDO DE MILHO

BOLACHINHAS DE NATA

INGREDIENTES:

* 1 pote de nata 300 gramas
* 1 ovo
* 1 xícara de açúcar
* 1 xícara de farinha de trigo
* 1 colher de chá de margarina
* 1 colher de chá de fermento
* + ou – 500 gramas de amido de milho (maisena) até dar o ponto (desgrudar da mão).
* E muitas pitadas de carinho.

MODO DE PREPARO:

1. Misture a nata, o ovo e a margarina.
2. Em seguida acrescente, um de cada vez, e vá misturando: o açúcar, a farinha de trigo e o fermento.
3. Adicione a maisena, aos poucos, até dar o ponto (quando a massa desgrudar da mão).
4. Leve ao forno pré-aquecido, de 40 a 50 minutos (dependo do tamanho do forno) temperatura de 200º.