**BOLACHINHA DE NATA**

APESAR DE ESTARMOS LONGE DA ESCOLA, NO DIA DAS MÃES NÃO PODERIA FALTAR A NOSSA BOLACHINHA DE NATA.

DESTA VEZ, ELA SERÁ FEITA DE UMA MANEIRA TODA ESPECIAL POIS VOCÊ E SUA MÃE A FARÃO JUNTOS.

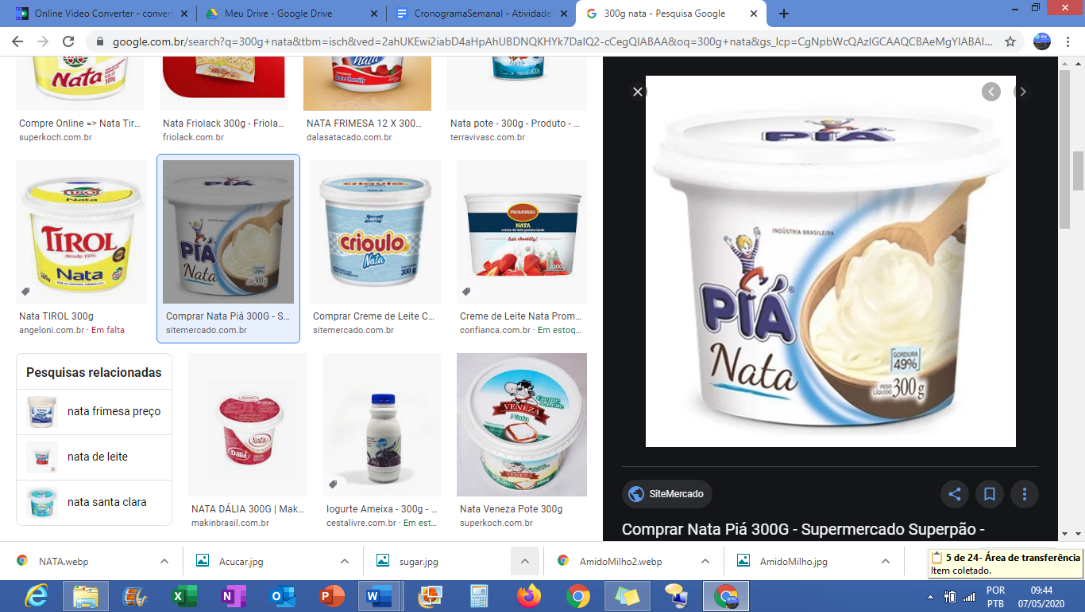
O INGREDIENTE MAIS IMPORTANTE NESTA RECEITA É O AMOR QUE UNE VOCÊS DOIS E QUE DARÁ UM SABOR TODO ESPECIAL A ELA.

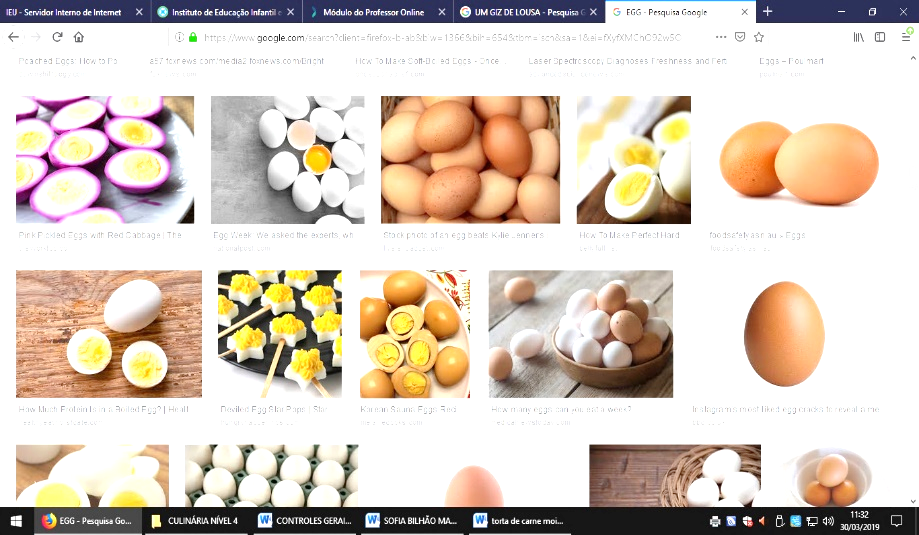
NÃO SE ESQUEÇA DE REGISTRAR ESSE MOMENTO E DE COMPARTILHÁ-LO COM OS COLEGAS.

PORÉM ANTES DE FAZÊ-LA COM A MAMÃE, VAMOS TERMINAR DE ORGANIZAR A RECEITA NA AULA ONLINE.

BOLACHINHA 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

RECEITA DA BOLACHINHA DE NATA

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 ATÉ DAR O PONTO E 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).

LEVE AO FORNO PRÉ-AQUECIDO, DE 40 A 50 MINUTOS (DEPENDO DO TAMANHO DO FORNO) TEMPERATURA DE 200º.

|  |
| --- |
| MODO DE PREPARO: |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |