

I'm not a bot





























Receita deliciosa demais! Hoje quero te mostrar como fazer uma receita de bolachinhas (ou biscoitinhos) de nata passo a passo.Essa é aquela receitinha de bolachinha de vô, aquelas que derretem na boca e são tão deliciosas que é difícil parar de comer. Você vai ver como é super simples de preparar!Receita de Bolachinhas de NataIngredientes4 ovos2 xícaras de açúcar cristal4 xícaras de nata300 gramas de coco ralado2 colheres de sopa de Pó Royal1 colher de café de salFarinha de trigo (até o ponto de enrolar)Modo de PreparoColoque todos os ingredientes em um recipiente e amasse colocando a farinha de trigo aos poucos, até dar ponto de soltar das mãosUnte uma forma com manteiga, modele as bolachinhas e leve para assar em forno quentePronto! Rende bastante e a quantidade vai depender do tamanho e formato que você modelar os biscoitinhos de nata. Dá pra modelar como quiser e até mesmo fazer rosquinhas.Dá uma olhada também nessa outra opção, da Leodenice:Essa é uma ótima opção para fazer e servir no café da manhã ou no café da tarde e acompanha muito bem qualquer bebida.O grande desafio é realmente comer pouco, pois essas bolachinhas ficam com um sabor viciante. Você vai fazer e concordar: elas ficam muito melhores do que a maioria dos biscoitos de padaria.Receitas de Biscoitinhos CaseirosQuem adora esse tipo de guloseima costuma sempre comprar na padaria. É a variedade é grande! Acima nós ensinamos a fazer uma das mais populares, mas podemos nos lembrar de muitas outras como as bolachinhas de maisena, belisco, sequilhos, bem-casado, etc.Vou deixar a seguir a indicação de outros tipos de bolachinhas caseiras além da feita com nata.Bolachas de Nata (3 ingredientes)Rosquinhas de NataSequilhos CaseirosGoiabinhaBeliscão de GoiabadaBem CasadoQuanta gostosura! Deixei aqui uma variedade de sugestões além dos biscoitinhos de nata caseiros para você fazer e comer muito!Espero que tenha gostado das dicas e das receitas. Café da Manhã Faça e Venda 1 ovo1/2 caixa de leite condensado1/2 copo americano de açúcar3 colheres de nata1 pitada de sal1 colher de sopa de fermento químico (Royal)Aproximadame 400g de amido de milho (até que a massa desgrude das mãos)Goiabada em pedaços pequenos (opcional)Tigela grande para misturar os ingredientesColher de pau ou espátulaPeneira (para garantir que o amido de milho fique bem soltinho)Rolo de massa (opcional, caso queira abrir a massa para cortar as bolachinhas)AssadeiraPapel manteiga ou untar a forma com manteiga e farinha Receita Incrível Ver Agora Em uma tigela grande, bata ligeiramente o ovo.Acrescente o leite condensado, o açúcar, a nata e o sal. Misture bem até que fique homogêneo.Adicione o fermento e, aos poucos, coloque o amido de milho, mexendo até formar uma massa macia que desgrude das mãos.Modele as bolachinhas no formato desejado. Pode ser enrolando pequenas bolinhas e achatando-as levemente ou utilizando cortadores para formas mais delicadas.Se quiser dar um toque especial, coloque um pedacinho de goiabada no centro de cada bolachinha antes de assar. A combinação da nata com a goiabada fica irresistível!Disponha as bolachas em uma assadeira forrada com papel manteiga.Asse em forno préaquecido a 180°C por aproximadamente 20 minutos, ou até que fiquem levemente douradas na parte inferior.Retire do forno e deixe esfriar antes de armazenar em potes herméticos.Essa receita rende aproximadamente 40 a 50 bolachinhas, dependendo do tamanho e espessura.Na minha época de menina, fazer bolachas de nata era uma tradição nas casas do interior. Era comum aproveitar a nata retirada do leite fresco para preparar biscoitos macios, que duravam dias em potes de vidro, prontos para serem servidos com um cafezinho passado na hora.Essa receita simples, mas cheia de sabor, traz aquele gostinho nostálgico da casa da vovó. Aposte nessa receita saborosa e suculenta para surpreender a família! Clique aqui e confira! Surpreenda sua família com uma bela mesa de café da manhã! Confira essa receita deliciosa! Quer deixar as refeições mais saborosas? Essa receita vai te dar água na boca! Que tal aproveitar o final de semana com uma receita especial? Confira o passo a passo dessa canjiquinha mineira aqui! Aproveite essa receita barata e quentinha para os dias frios! Clique aqui e confira! Sem ideias para o jantar? Clique aqui e confira como fazer essa torta de frigideira deliciosa! Já sabe o que preparar para o almoço? Confira essa receita deliciosa! Veja como fazer um café da tarde mais docinho e saboroso com o Guia da Cozinha! Clique e confira! Que tal deixar seus cafés da manhã com gostinho especial de pão caseiro? Clique aqui e confira! Sem ideias para o almoço? Confira essa receita suculenta e saborosa de frango grelhado com creme de milho! Bateu aquela vontade de comer um docinho mas está sem tempo? Aproveite essa receita deliciosa! Que tal uma receita deliciosa que se encaixa perfeitamente na sua dieta? Confira aqui! Em uma tigela, mexa os ovos.Adicione o açúcar, a nata, a manteiga, a essência de baunilha e misture bem.Acrescente o fermento em pó.Em um recipiente, dissolva o sal amoníaco em leite quente até espumar.Adicione a farinha de trigo aos poucos até obter uma massa firme. Se você está procurando receitas fáceis de bolachas, a bolacha de nata (também conhecida como biscoito de nata) é uma das melhores para começar! Essa bolacha tradicional é uma das mais simples de preparar e ideal para acompanhar o café da tarde ou um chocolate quente, para levar no lanchinho ou simplesmente para petiscar. Ela derrete na boca muito facilmente, o que torna difícil comer apenas uma! Confira abaixo como fazer bolacha de nata com maizena passo a passo aqui no TudoReceitas. 1 Comece misturando a farinha de trigo com a maisena. Dica: Peneire estes ingredientes para desfazer os grumos. 2 Coloque os restantes ingredientes em uma tigela e adicione as farinhas pouca a pouco, mexendo primeiro com uma colher e depois com as mãos, até a massa de bolacha de nata fácil desgrudar e ficar lisa. 3 Modele a massa das bolachas de nata e maizena em bolinhas e espalme com um garfo. Coloque-as afastadas umas das outras em um tabuleiro ou assadeira com papel manteiga e leve a assar no forno pré-quecido a 180°C durante 25-30 minutos ou até começarem dourando ligeiramente. Dica: Preste atenção pois estas bolachas queimam rápido! 4 Quando suas bolachas estiverem prontas, retire e sirva normas ou após esfriar. Temos a certeza que você vai gostar desta receita de bolacha de nata com maizena que derrete na boca, deixe em abaixo seu comentário e fotografia das suas bolachas! O biscoito de nata com maizena é uma delícia e você pode variar no formato preparando uma rosquinha de nata com maizena!É muito simples. Tudo o que você precisa é seguir esta receita de bolacha caseira do jeito indicado. Depois, no momento de modelar, faça bolinhas e enrole na bancada enfarinhada até conseguir um rolinho. Una as duas pontas do rolinho, pressionando com os dedos, (se necessário, umedeça um pouco com água) e coloque no tabuleiro. Asse na temperatura e tempo indicados e está pronta sua rosquinha de nata e maizena! Receitas que você não pode perder Suba a sua foto de Receita de Bolacha de nata com maizena Angela Vieira 01/08/2024 Fiz amei ótima receita Ana Paula Maximiano 19/08/2023 Amei a receita. Muito fácil! Rosemara 27/09/2022 Adorei a receita. Fiz com goiabada e sem também. Ficaram deliciosas . Parabéns pela receita. Andréia 27/07/2021 Ficou simplesmente maravilhosa! Amei Heli da Silva Nascimento 25/01/2021 Posso bater na batadeira? Fica a mesma coisa? Sara Silva 26/01/2021 Oi Heli, esta massa é muito densa para bater na batadeira. Além do mais não precisa, é bem fácil bater na mão. Experimente e conte para nós o que achou! Aida Pagliarin 16/09/2020 Ola, quanto rende essa receita? Quero fazer umas 100 bolachas Obrigada Sara Silva 18/09/2020 Oi Aida, esta receita rende uma quantidade pequena de bolacha, somente o suficiente para 1 família. Se quiser mais quantidade, dobre a receita. Nara Carvalho 16/06/2020 Fiz de certo ficou bem sequinha e derrete na boca ☺☺☺ Thaysa 17/05/2020 Se for para polvilhar açúcar por fora, tem que ser antes ou depois de assada? Sara Silva 18/05/2020 Oi Thaysa, pode fazer dos dois jeitos. Experimente e conte para nós o que você achou! Maria Costa 20/08/2020 Oi Thaysa, após assar as bolachinhas, polvilhe ainda quente. Faça assim - Bata uma xícara de açúcar refinado ou cristal no liquidificador (vira um açúcar bem fininho, um pó, é o açúcar de confeiteiro). Polvilhe ainda quente, fica apresentável, bonito! Abraço! Arlene 14/05/2020 se a nata estiver azeda, posso fazer o biscoito Sara Silva 15/05/2020 Oi Arlene, não testámos desse jeito! Experimente e conte para nós o que você achou. Elizete Crepaldi e Nilso 07/04/2020 Foi a primeira vez q acertei uma receita. Ficaram uma delícia. E ainda contei com uma ajuda muito especial, o q tornou a receita muito mais interessante. ☺ meu marido Nilso.♥ Sara Silva 08/04/2020 Oi Elizete, suas bolachinhas ficaram maravilhosas! Obrigada pelo comentário e continue preparando nossas receitas. Kellen 23/03/2020 É fermento químico ou biológico? Sara Silva 24/03/2020 Oi Kellen, é fermento químico. Célia pereira 23/01/2020 Gostei muito , a primeira q acerto fazer, ficou uma delícia Patrícia 23/12/2019 É uma receita realmente muito boa! Fiz e deu certo! Ficou bem macia, mas não se esfarelando. Apenas acho que pode ser adicionado um pouco mais de açúcar, mas com doce de leite ficou um e escândalo! Esqueci de tirar fotos, mas ficaram lindas! Fiz cada bolinha com 15g-16g cada e amasei com o garfo igual ensinou. Sara Silva 24/12/2019 Oi Patricia, que bom saber isso! Obrigada pelo seu comentário e continue preparando nossas receitas. Karine 21/10/2019 Se a xícara de vocês tem 200 g não tem como estar escrito 2 xícaras de trigo (280 gramas). Quero muito fazer mas estou em dúvidas Sara Silva 22/10/2019 Oi Karine, a xícara usada é de 200 g, porém o peso dos ingredientes é diferente. Neste caso 1 medida de xícara de trigo pesa 140 gramas. Faça do jeito indicado e conte para nós o que você achou! Miguel 15/10/2019 Bom dimais Sara Silva 15/10/2019 Oi Miguel, que bom que você gostou! Obrigada pelo seu comentário e continue preparando nossas receitas Denize Eliana areco de Figueiredo 08/10/2019 Posso colocar pedacinho de goiabada? Sara Silva 09/10/2019 Pode sim, Denize! Com certeza vai ficar uma delícia. Depois suba foto das suas bolachas prontas Monica Ferreira 23/09/2019 Ótima opção para um lanche rápido e prático! Cortei as bolachinhas em quadrados de 2x2cm. Rendeu 111 bolachinhas. Metade delas eu polvilhei açúcar cristal antes de assar. Sara Silva 24/09/2019 Oi Monica, suas bolachinhas de nata e maizena ficaram lindas! Obrigada pelo seu comentário e continue preparando nossas sugestões ana laura 23/09/2019 muito bom , minha avo fez e ficou muuito bom , parabens Sara Silva 23/09/2019 Oi Ana Laura, que bom que você gostou desta receita de bolacha de nata! Obrigada pelo seu comentário e continue preparando nossas receitas Flavia Nogueira 09/08/2019 Fiz conforme a receita e tive que colocar mais trigo e amido de milho pois não desgrudava da mão... o que será que aconteceu para dar errado? Agora está na geladeira para uma tentativa de ficar mais firme. Será que vai dar certo? Sara Silva 12/08/2019 Oi Flavia, por vezes é necessário colocar um pouco mais de farinha ou maisena até dar o ponto, não tem nada de errado nisso. Depois de ir na geladeira sua massa de bolacha firmou? Edna Dos santos 09/07/2019 Simplsmente maravilhosa!!!!☺ Sara Silva 09/07/2019 Oi Edna, que bom que você gostou da nossa receita de bolacha de nata! Obrigada pelo seu comentário e continue preparando nossas sugestões Quero ver mais comentários Foto postada por Rosalina Tasoniero:Um delicia! Receita de Bolacha de nata com maizena Inicio » Bolacha de Nata que Derrete na Boca: Receita Simples e Rápida para Fazer em Casa Dicas da Lucinete Créditos: Dicas da Lucinete Legenda: Bolacha de Nata Por Daniel Caetano Publicado em 9/5/2025 às 10h10 A bolacha de nata é aquele tipo de receita que combina perfeitamente com um café da tarde ou uma reunião em família. Com uma textura crocante por fora e que derrete na boca ao morder, essas bolachas são fáceis de preparar e rendem bastante. Feitas com ingredientes simples como nata, polvilho doce e trigo, elas são assadas até atingirem o ponto ideal, podendo ser mais claras ou douradas, conforme sua preferência. Confira como preparar essas delícias em casa e surpreenda todos com essa bolacha de nata deliciosa! Preparo: 40 min. Rendimento: 40 Fração: 1 725 Votos Ingredientes 1 xícara (250 ml) de açúcar 2 ovos inteiros 500 g de nata (caseira ou de supermercado) 1 pitada de sal 1 colher (sobremesa) de fermento para bolo 2 xícaras de farinha de trigo 2 colheres de margarina ou manteiga 3 xícaras de polvilho doce Como Fazer Em uma tigela, misture o açúcar, os ovos e a nata até formar uma mistura homogênea. Adicione o sal e o fermento, mexendo bem. Acrescente a farinha de trigo aos poucos, misturando com as mãos até a massa começar a ganhar consistência. Adicione a margarina e continue misturando. Incorpore o polvilho doce, também aos poucos, até que a massa desgrude completamente das mãos. O ponto ideal é uma massa macia e firme, fácil de modelar. Modele as bolachas no formato desejado e disponha em uma forma untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 15 a 20 minutos, ajustando o tempo conforme sua preferência entre bolachas mais claras ou douradas. Retire do forno, deixe esfriar e sirva. Curiosidades A nata usada na receita é um derivado do leite, também conhecido como creme de leite fresco. Essa bolacha é uma receita tradicional em muitos lares brasileiros, especialmente no interior. O polvilho doce é o responsável pela textura levemente crocante das bolachas. É possível substituir a nata por creme de leite em emergências, mas o sabor original pode variar. Bolachas de nata são perfeitas para armazenar, podendo ser mantidas em potes herméticos por até 15 dias. Anteriores Se o que você está procurando é uma receita de bolacha de nata que derrete na boca, eu acredito que esse artigo pode te ajudar bastante. Aqui eu vou te apresentar uma receita super fácil de preparar e com a grande vantagem de ser muito econômica e render bastante. Não deixe de experimentar!Conheça essa receita de bolacha de nataQue a bolacha de nata é uma paixão do brasileiro, todo mundo já sabe, não é mesmo? Ela tem gosto de casa de vô e serve para qualquer momento do dia. Sem contar que essa bolacha se tornou um dos melhores acompanhamentos para um indispensável cafezinho no final da tarde, mas a verdade é que apesar de ser um biscoito muito popular e da receita ser muito fácil, não é todo mundo que sabe fazer ele em casa e infelizmente, não é tão fácil encontrar ele em supermercados. Foi pensando nisso que eu resolvi trazer para você essa receita. Eu já fiz ela aqui em casa e foi sucesso puro! Não sobrou um biscoito para contar história. Experimente você também!Ingredientes:1 xícara de nata;2 ovos;1 colher de fermento em pó;Sal a gosto;6 colheres de sopa de açúcar;4 xícaras de farinha de trigo.Modos de preparo:Em um recipiente adicione os ovos e o açúcar; Misture bem e logo em seguida acrescente a nata, a farinha de trigo, o sal e o fermento;Misture novamente até formar uma massa;Modele os biscoitos no formato de sua preferência; Coloque-os em uma forma untada com óleo e leve ao forno até dourar. Quanto tempo para assar biscoito de nata?Como você viu na receita que eu acabei de te passar, não foi informado um tempo exato de forno. Isso acontece porque esse tempo pode variar de acordo com a modelagem das bolachas e o seu forno também pode interferir, mas uma coisa que você precisa saber é que é muito rápido!Em menos de 10 minutos você já precisa tirar os biscoitos do forno. Essa é uma massa muito sensível e por isso é muito fácil de queimar. Geralmente a massa começa a dourar nos primeiros 5 minutos. Dai já é importante você ficar bem atento para não passar do ponto. Faça sua nata em casa!Você sabia que dá para fazer sua própria nata aí na sua casa? Isso mesmo! Existem diversas receitas caseiras que oferecem um resultado idêntico aos produtos industrializados e eu te garanto que são super fáceis de fazer. Sem contar que as natas caseiras são consideradas mais saudáveis, já que não possuem muitos conservantes e também são bem mais econômicas, como é o exemplo dessa receita que eu vou te apresentar a seguir. Nela você vai utilizar apenas um ingrediente e em pouco tempo você terá uma boa quantidade de nata para preparar receitas como essa de bolacha de nata que derrete na boca. Confira o passo a passo no vídeo a seguir e experimente aí na sua casa. Leia também: Receita de biscoito de natal que derrete na bocaExperimente essa receita ainda hoje!Eu tenho certeza que você ficou morrendo de vontade de experimentar essa receita de bolacha de nata, não é mesmo? Então não perca mais tempo! Aproveite essas informações que eu te trouxe e comece a preparar essa receita. E se possível, experimente também essa receita de nata caseira que você acabou de conhecer. Você vai perceber como o resultado da sua bolacha vai ficar incrível se ela for feita com a nata caseira. É surpreendente!É claro que eu não poderia ir embora sem antes te agradecer pela sua companhia de sempre e principalmente pela sua atenção até aqui. Ela é muito importante para todos nós!Eu realmente desejo que esse artigo tenha te ajudado de alguma maneira especial. Estou torcendo para que essas informações tenham esclarecido todas as suas dúvidas e que você saia daqui um pouco mais inspirado para preparar essa receita para a sua família. Te desejo boa sorte e até o próximo artigo!