

INGREDIENTES

- 110 g de manteiga em temperatura ambiente
- 110 g de açúcar
- 2 ovos levemente batidos
- 110 g de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento
- 1 a 2 colheres de leite baunilha ou raspas de limão para aromatizar
- Cobertura:
- 300 g de açúcar de confeiteiro
- 2 a 3 colheres de água ou suco de limão ou laranja
- corante
- confeitos para decorar

MODO DE PREPARO

- Repare a forma para muffins com forminhas de papel. Bata a manteiga com o açúcar até que a mistura fique fofa. Adicione os ovos, aos poucos, sempre batendo. Adicione a baunilha ou raspas de limão. Com a batedeira em velocidade baixa, acrescente a farinha com o fermento. Adicione o leite para que a mistura fique cremosa. Preencha 2/3 de cada forminha com a massa e asse por 20 minutos no forno a 180º ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo. Dica: você pode adicionar à massa frutas vermelhas, banana, maçã, gotas de chocolate, chocolate em pó, variando o sabor. Não há limites para a imaginação!
 - Cobertura:
 - Misture o açúcar com a água ou suco de limão e o corante, caso queira deixar os bolinhos coloridos.
 - Espalhe sobre os bolinhos já frios e decore com confeitos.
-