

Bolachinhas de Natal!

Material e equipamento

1 tigela
papel vegetal
tabuleiro de ir ao forno
película aderente
Cortadores ou formas para cortar as bolachas
1 espátula
1 batedeira elétrica
forno
rolo da massa



Ingredientes

250gr farinha
180 gr açúcar
1 pitada de sal fino
80gr de manteiga
1 ovo
1 colher chá de açúcar baunilhado

Procedimento

Misturam-se todos os ingredientes numa tigela com a batedeira elétrica na velocidade média até formar uma bola que descola da tigela.

Enrola-se a massa em película aderente e deixa-se repousar no frio cerca de 10 min.

Entretanto prepara a bancada/mesa para estender a massa. Polvilha superfície com farinha e seleciona as formas ou cortadores que queres usar para cortar a massa.

Tira a massa do frio e estende-a sobre a superfície polvilhada com a ajuda de um rolo até teres uma espessura de cerca de meio cm.

Usa os cortadores para fazer as formas das bolachas e com uma espátula coloca-as num tabuleiro de ir ao forno forrado com papel vegetal.

Deixa as bolachas no forno cerca de 7 min. a 200°C. ou até ficarem com os rebordos dourados.

Podes depois decorá-las com pasta de açúcar (usas doce para colar a pasta às bolachas).