

BOLACHAS SALGADAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 62 BOLACHAS

125g de margarina
250g de farinha de trigo sem fermento
Farinha para polvilhar
2 gemas de ovo mexidas
Sal não muito grosso



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 0.85 € | Custo por bolacha: 0.014 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/bolachas-salgadas-37125/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque a margarina partida em pedaços, as gemas, a farinha e umas pedrinhas de sal. Comece a amassar e aos poucos adicione 80 ml de água. Amasse até que a massa fique homogênea e descole das mãos.
2. Polvilhe a bancada com farinha. Estenda a massa com o rolo da massa. Com um cortador de bolachas corte a massa. Coloque num tabuleiro de ir ao forno previamente untado com margarina. Por cima, espalhe umas pedrinhas de sal.
3. Leve ao forno pré-aquecido nos 250° e deixe cozer aproximadamente 7 minutos. Depois de cozidas, retire-as. Repita o processo com a restante massa. Depois de frias estão prontas a servir. Pode utilizar estas bolachas para servir com queijos, patês ou carnes frias. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com