

BOLACHAS DE MANTEIGA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS

125g de manteiga
125g de açúcar
325g de farinha
Raspa de 1 limão
2 gemas de ovo
Açúcar para polvilhar



PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, amasse a manteiga com o açúcar.
Depois da manteiga e do açúcar misturados, junte a raspa de limão e as gemas.
Amasse muito bem.
Por fim, junte a farinha e amasse tudo.
2. Coloque a massa na bancada e faça uma bola.
Depois da massa ligada, estenda-a com o rolo da massa com cerca de 4mm de espessura.
Corte as bolachas com um cortador de bolachas ou com um copo.
3. Coloque as bolachas em tabuleiros untados com manteiga e polvilhados com farinha.
Polvilhe as bolachas com açúcar.
4. Leve ao forno pré-aquecido nos 220° durante 10 minutos.
Depois das bolachas loirinhas, retire e deixe arrefecer.
Depois de frias estão prontas a servir.

Custo: 1.00 € ; Custo por bolacha: 0.02 €

<http://www.saborintenso.com/f23/bolachas-manteiga-10360/>

www.saborintenso.com