

BOLACHAS DE NATAL

INGREDIENTES PARA 60 BOLACHAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS

1 lata de leite condensado com 397g
200g de manteiga com sal
2 gemas de ovo
450g de farinha
7,5g de açúcar baunilhado
1 colher de café de fermento em pó
Farinha para polvilhar

PREPARAÇÃO

1. Bata a manteiga até ficar um creme.
Junte as gemas e o açúcar baunilhado.
Bata até ficar bem misturado.
Enquanto bate, junte o leite condensado em fio.
2. Quando estiver tudo bem misturado, mude para as varas de amassar.
Enquanto amassa, junte aos poucos a farinha.
Por fim, junte o fermento.
Amasse tudo até a massa deixar de colar nas mãos.
3. Polvilhe a bancada com farinha e coloque a massa por cima.
Polvilhe com farinha e amasse um pouco à mão.
Polvilhe novamente com farinha e estenda a massa com 1 cm de espessura.
Corte a massa com um cortador de bolachas.
Coloque as bolachas num tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha.
Repita o processo até acabar a massa.
4. Leve a cozer em forno pré-aquecido nos 170° entre 10 a 15 minutos.
Conforme forem ficando loirinhas, retire-as do forno.
Depois de frias, estão prontas a servir.

Custo: 2.00 € ; Custo por bolacha: 0.03 €

<http://www.saborintenso.com/f23/bolachas-natal-11966/>