

Bolachas de Gengibre

INGREDIENTES PARA 36 BOLACHAS

350g de farinha de trigo sem fermento
180g de açúcar mascavado
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de café de noz-moscada
1 colher de chá de gengibre em pó
1 colher de chá de canela em pó
4 colheres de sopa de mel
100g de manteiga à temperatura ambiente
Raspa de 1 limão pequeno
1 ovo
Cortadores de bolachas de natal

PARA O GLACÊ (OPCIONAL):

1 clara de ovo
250g de açúcar em pó
Sumo de limão

PARA DECORAR (OPCIONAL):

Glacês coloridos ou corantes alimentares
Confetes ou pepitas coloridas
Chocolate branco



Tempo de preparação: 1 hora

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/bolachas-gengibre-43013/>

PREPARAÇÃO

1. À farinha, adicione a canela, o gengibre, a noz-moscada e o bicarbonato de sódio. Mexa muito bem com uma colher.
 2. Numa tigela, coloque a manteiga. Caso esteja muito fria, coloque durante alguns segundos no micro-ondas. Junte o açúcar e bata. Enquanto bate, adicione o mel e o ovo.
 3. Depois de tudo bem misturado, troque as varas de bater pelas de amassar. Comece a amassar e aos poucos, adiciona a farinha e a raspa de limão. Amasse até que a massa fique homogênea. Por fim, forme uma bola com a massa. Tape com uma folha de alumínio ou película aderente e guarde no frigorífico durante 45 minutos.
 4. Polvilhe a bancada com um pouco de farinha. Coloque a massa no centro e polvilhe-a com um pouco de farinha. Estenda a massa até que fique com uma espessura de 0,5 cm.
 5. Corte a massa com os cortadores.
 - Coloque a massa cortada em tabuleiros previamente forrados com papel vegetal. Caso queira colocar uma fita decorativa nas bolachas, faça um pequeno furo.
 6. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozer aproximadamente 10 minutos. Depois das bolachas cozidas, retire-as e deixe arrefecer totalmente.
 7. Para o glacê:
Bata uma clara em castelo. Quando estiver bem firme, adicione aos poucos o açúcar em pó e umas gotinhas de limão. Bata até que o creme fique liso e brilhante. Se quiser, divida o glacê por várias tigelas e adicione corante a gosto.
 8. Derreta o chocolate no micro-ondas ou em banho maria e use-o como cola para os confetes e pepitas. Se quiser, também pode usar glacê já feito para facilitar o processo. Decore a bolachas a gosto e deixe o glacê secar entre 1 a 2 horas.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!