



BOLACHAS DE NATAL



Sobremesa



18 MIN



FÁCIL



6 PESSOAS



YÄMMI 1

Ingredientes

- 100 g de manteiga
- 180 g de açúcar
- 1 ovo
- 280 g de farinha sem fermento
- 1 pitada de sal
- 1 c. de café de canela em pó (opcional)
- pepitas de chocolate ou canela em pó q.b.
- farinha q.b.
- papel vegetal

Preparação

- 1º** Coloque no copo a manteiga (à temperatura ambiente ou ligeiramente amolecida) e o açúcar e bata durante 4 minutos na velocidade 3.
- 2º** Adicione o ovo e programe 1 minuto na velocidade 4.
- 3º** Acrescente a farinha, a pitada de sal e a canela e regule 30 segundos na velocidade 4.
- 4º** Transfira a massa para um recipiente e refrigere-a durante 30 minutos.
- 5º** Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 6º** Com a ajuda de um rolo da massa, estenda a massa sobre uma superfície enfarinhada e corte as bolachas em forma de círculo (pode utilizar um copo) ou outra forma da sua preferência (as bolachas deverão ter cerca de 3 mm de espessura).
- 7º** Disponha as bolachas num tabuleiro coberto com papel vegetal.
- 8º** Faça um furo no topo de cada círculo com a ajuda de uma palhinha.
- 9º** Poderá dispôr algumas pepitas de chocolate sobre as bolachas (inserindo-as na massa) antes de as levar ao forno ou, se preferir, pode polvilhar as bolachas com canela depois de as tirar do forno.
- 10º** Leve ao forno durante cerca de 12 minutos (as bolachas não devem alourar demasiado). Retire do forno e deixe arrefecer por completo.