



INGREDIENTES

- 190 GR DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 75 GR DE AÇÚCAR EM PÓ
- 1 PITADA DE FLOR DE SAL
- 1 C.C DE BAUNILHA LÍQUIDA
- 1 CLARA DE OVO
- 255 GR DE FARINHA
- 200 GR DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA

CONFEÇÃO

1. Na cuba, com a lâmina para amassar / triturar, colocar a manteiga amolecida e o açúcar em pó e misturar na velocidade 5, 30 segundos. Acrescentar a flor de sal, a baunilha e a clara de ovo e misturar na mesma velocidade, 1 minuto. Juntar a farinha peneirada e iniciar o programa Massa P3.
2. Préaquecer o forno a 180 ° C.
3. Colocar a massa num saco de pasteleiro com o bico apropriado e num tabuleiro, coberto com papel vegetal, formar bolachas em forma de "s". (As bolachas não podem ficar muito finas senão partem depois de cozidas.)
4. Cozer durante 10 a 15 minutos, consoante o forno. Deixar arrefecer em cima de uma grelha.
5. Derreter o chocolate no microondas e mergulhar uma das metades das bolachas nele. Deixar endurecer em cima da grelha.