

BISCOITOS DE COCO



INGREDIENTES

- 110 GR DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 110 GR DE AÇÚCAR
- 110 GR DE COCO RALADO
- 1 OVO
- 110 GR DE FARINHA
- 7 GR DE FERMENTO QUÍMICO

CONFEÇÃO

1. Na cuba, com a lâmina para amassar / triturar, colocar a manteiga amolecida, o açúcar, o coco ralado e o ovo. Misturar na velocidade 4, durante 1 minuto. Acrescentar a farinha e o fermento peneirados e continuar a misturar na mesma velocidade 1 minuto 30.

2. Colocar a massa numa folha de papel vegetal, cobrir com outra e, com um rolo, estender a massa até atingir 4 mm de espessura. Colocar no frigorífico durante, pelo menos 40 minutos.

3. Tirar a massa do frigorífico.

4. Préaquecer o forno a 180 ° C.

5. Com um cortador de massa, cortar círculos e colocar num tabuleiro coberto de papel vegetal. Pode também moldar bolinhas, com as mãos e calcá-las para formar um círculo.

6. Cozer entre 12 a 18 minutos, consoante o forno. Os biscoitos devem ficar ligeiramente dourados. Deixar arrefecer.
