

# BOLINHOS DE AMÊNDOA



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 200 °C (T. 6/7).
2. Deite a manteiga na taça com a lâmina para amassar/triturar e derreta-a a 130 °C na velocidade 3 durante 10 min.
3. Adicione os outros ingredientes e seleccione o programa de massa PDeixe a massa no frigorífico durante 30 min.
4. Unte formas rectangulares com manteiga e encha-os com a preparação (encha 2/3). Deixe cozer durante 15-20 min.
5. Deixe arrefecer antes de desenformar e saborear.

## INGREDIENTES

- 125 G AMÊNDOA MOÍDA
- 125 G FARINHA
- 180 G AÇÚCAR EM PÓ
- 150 G MANTEIGA
- 5 CLARAS DE OVO
- 1 C. DE CHÁ DE FERMENTO QUÍMICO
- 1 C. DE CHÁ DE BAUNILHA EM PÓ
- 1 PITADA DE SAL