

# BOLACHAS DE MANTEIGA E BAUNILHA



## CONFEÇÃO

1. Colocar todos os ingredientes na taça, acessório amassar/triturar, velocidade 6, 1 minuto;
2. Estender a massa na bancada com um rolo de cozinha e cortar a massa com forminhas. Repetir o processo até acabar a massa.;
3. Colocar as bolachas num tabuleiro com papel vegetal (ou num tabuleiro forrado com manteiga e farinha);
4. Vão ao forno pré-aquecido a 200º, entre 10 a 15 minutos, ou até estarem douradinhas.

## INGREDIENTES

- 250G FARINHA (USEI SEM FERMENTO)
- 125G MANTEIGA AMOLECIDA
- 125G DE AÇÚCAR (SÓ PUS 100G E ACHO QUE DA PRÓXIMA CORTO MAIS)
- 1 OVO
- 1 COLHER SOBREMESA DE EXTRACTO DE BAUNILHA (É OPCIONAL)