

BOLACHAS DE ALFARROBA, ESPECIARIAS E FRUTOS SECOS



INGREDIENTES

- 210 G DE FARINHA + Q.B. (P/ ENFARINHAR)
- 30 G DE FARINHA DE ALFARROBA
- 170 G DE AÇÚCAR AMARELO
- 1 C.SOPA DE ESPECIARIAS EM PÓ (ERVA-DOCE, CARDAMOMO E COENTROS)
- 1/2 C.CAFÉ DE FERMENTO EM PÓ
- 1/2 C.CAFÉ DE SAL
- 70 G DE MIOLO DE PISTÁCIOS
- 70 G DE MIOLO DE AMÊNDOAS INTEIRAS C/ PELE
- 70 G DE FRUTOS SÊCOS (TÂMARAS, ANANÁS, ARANDOS, SULTANAS)
- 3 OVOS

CONFEÇÃO

1. Ligue o forno e regule-o para os 180° C.

2. Deite na taça a farinha, a farinha de alfarroba, o açúcar, as especiarias, o fermento e o sal, com a lâmina de amassar/triturar. Misture na vel. 5, durante 10 segundos.

3. Adicione os ovos e volte a misturar na vel. 5, durante 30 segundos. Em seguida, introduza os pistácios, as amêndoas e os frutos sêcos e volte a misturar na vel. 5, durante 20 segundos.

4. Transfira a massa para a bancada enfarinhada e estenda por breves instantes com as mãos. Molde a massa num rolo com cerca de 30x8cm, polvilhe com farinha e disponha num tabuleiro, previamente forrado com papel vegetal.

5. Leve o rolo ao forno a cozer, durante 25 minutos. Findo o tempo, retire e deixe arrefecer.

6. Com uma faca serrilhada, corte o rolo em fatias (ligeiramente oblíquas), com espessura de 1 cm. Disponha as bolachas no mesmo tabuleiro, e volte a levar ao forno, por mais 15 minutos. Findo o tempo, retire e deixe arrefecer.

7. Quando estiverem frias, sirva as bolachas. Para guardar, use um recipiente hermético.
