

BISCOITOS DE MANTEIGA DE AMENDOIM



INGREDIENTES

- 1 CHÁVENA DE MANTEIGA S/SAL AMOLECIDA
- 1 1/2 DE MANTEIGA DE AMENDOIM CASEIRA
- 1 CHÁVENA DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 2 OVOS BIOLÓGICOS
- 2 1/4 CHÁVENAS DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 1 COLHER DE CHÁ DE BICARBONATO
- 1 COLHER DE CAFÉ DE EXTRATO DE BAUNILHA DE MADAGÁSCAR
- PITADA DE SAL MARINHO

CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180º.

2. Na taça colocar o açúcar e as manteigas, velocidade 5, 30 segundos.

3. Adicionar os ovos, misturar na velocidade 5, 15 segundos.

4. Por fim adicionar a farinha, o fermento, o bicarbonato, a baunilha e o sal, na velocidade 5, 15 segundos.

5. Formar bolinhas e espalmar com a ajuda de um carimbo para bolachas.

6. Levar ao forno, em tabuleiro forrados com papel vegetal, cozer durante cerca de 12 minutos.
