

BOLACHINHAS DE QUEIJO E BAUNILHA



INGREDIENTES

- 100 G DE MANTEIGA, EM CUBOS E À TEMPERATURA AMBIENTE
- 200 G QUEIJO CREME TIPO PHILADELPHIA
- 250 G DE FARINHA COM FERMENTO
- 1 PITADA DE SAL
- 1 C. DE CHÁ DE EXTRACTO DE BAUNILHA
- 80 G DE AÇÚCAR

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça do robot, a lâmina amassar/triturar e colocar a manteiga, o queijo creme, a pitada de sal e o extracto de baunilha. Seleccionar o programa Massas P3. A 2 minutos do fim e pelo orifício da tampa, vá adicionando aos poucos a farinha.
2. Coloque a massa entre 2 folhas de papel manteiga ou vegetal e estique-a com a ajuda de um rolo de cozinha, dando-lhe a forma de rectângulo e com cerca de 2-3 mm de espessura.
3. Reserve no frigorífico por cerca de 30 minutos.
4. Polvilhe depois toda a massa com o açúcar e enrole, de modo a conseguir um rolo. Com uma faca afiada, corte a massa em pequenos rolinhos de cerca de 1/2 cm. Passe de novo por açúcar e coloque-as numa assadeira.
5. Leve ao forno a 220º C, por 20 minutos ou até dourarem.