

BOLACHAS DE MORANGO



CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°;

2. Na taça com o acessório de amassar colocar a manteiga e programar 30 segundos na velocidade 5 e a 60°;

3. Juntar o açúcar e ligar 20 segundos na velocidade 6. Adicionar o ovo e mais 15 segundos na mesma velocidade. Acrescentar a farinha e o fermento e programar 20 segundos velocidade 7;

4. Retirar a massa da taça e moldar pequenas bolas, colocando-as no tabuleiro do forno forrado com papel vegetal. Espalmar e formar uma cavidade no centro das bolas e colocar uma colher de chá de compota na cavidade formada previamente;

5. Levar ao forno cerca de 15 minutos. Retirar, deixar arrefecer completamente e depois tirar as bolachas e tabuleiro e depois é só saborear!

7. Nota:

8. - nesta receita foi usada compota de morango mas pode ser qualquer a gosto;

9. - esta receita foi adaptada da revista Robot de cozinha.

INGREDIENTES

- 250G DE FARINHA
- 225G DE AÇÚCAR
- 180G DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 1 OVO
- MEIA COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- COMPOTA DE MORANGO QB