

# BOLACHAS DE CANELA



## CONFEÇÃO

1. Peneirar a farinha para a taça, colocar todos os ingredientes por cima e com a lamina amassar colocar 2 minutos velocidade 5. No fim amassar um pouco com as maos. Moldar e colocar num tabuleiro polvilhado com farinha. Cozer em forno bem quente mais ou menos 20 min. Tirar depois de morno.

## INGREDIENTES

- 250G FARINHA
- 250 GR AÇUCAR
- 2 GEMAS
- 1 CLARA
- 1 C. CHA DE FERMENTO
- 1 C. CHA DE CANELA