

# BOLACHINHAS PARA O CHÁ



## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça com a lâmina de amassar/triturar todos os ingredientes, e programar 2 min. / vel. 8
2. Tire pequenos pedaços de massa, amasse ligeiramente com as mãos para juntar a massa e faça bolas pequenas, com um garfo achate as mesmas para ficarem com aspecto de bolachas.
3. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos

## INGREDIENTES

- 250G DE FARINHA
- 100G DE AÇUÇAR
- 100G DE MANTEIGA
- 1 OVO
- 1 C. CHÁ FERMENTO EM PÓ
- 1 C. CHÁ DE GENGIBRE EM PÓ