

BOLACHAS DE SPECULAAS



INGREDIENTES

- 200G FARINHA COM FERMENTO
- 100G DE AÇÚCAR,
- 100G DE MANTEIGA,
- 4 COLHERES DE CHÁ DE SPECULAAS*
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE BICARBONATO DE SÓDIO
- 4 COLHERES DE SOPA DE LEITE.
- RASPA DE LIMÃO (OPCIONAL)
- *TRATA-SE DE UMA MISTURA DE
- CANELA (8 PARTES),
- NOZ MOSCADA (2 PARTES),
- CRAVINHO (2 PARTES),
- GENGIBRE EM PÓ (1 PARTES),
- CARDAMOMO (1 PARTES)
- PIMENTA BRANCA (1 PARTES).

CONFEÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes na taça, acessório amassar/triturar, velocidade 6, 1 minuto;
2. Envolve a massa com papel filme e leve ao frigorífico (pelo menos 2h);
3. Estenda a massa na bancada enfarinhada com um rolo de cozinha e corte a massa com forminhas ou faça pequenas bolinhas achatadas com as mãos;
4. Coloque as bolachas num tabuleiro com papel vegetal (ou num tabuleiro forrado com manteiga e farinha);
5. Leve ao forno pré-aquecido a 200º, entre 15 a 20 minutos, ou até estarem douradinhas.