

# BOLACHAS FESTIVAS DE LEITE CONDENSADO



## CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor coloca-se a manteiga aos cubos, o leite condensado, o açúcar e a gema de ovo na vel. 6 durante 50 s.
2. Adiciona-se a maizena no programa P1 de massas durante 1 minuto.
3. Deixar repousar a massa cerca de 30 min no frigorífico e levar ao forno.

## INGREDIENTES

- 120G MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE;
- 40G DE AÇUCAR;
- 200G DE LEITE CONDENSADO
- 1 GEMA DE OVO;
- 350G MAIZENA;