

BOLACHAS BICOLORES



INGREDIENTES

- 300G DE FARINHA
- 125G DE MANTEIGA
- 100G DE AÇÚCAR
- 1 OVO M/L
- RASPA DE UMA LARANJA
- 2 C. DE SOPA DE CACAU EM PÓ
- GOTAS DE SUMO DE LARANJA
- QB

CONFEÇÃO

1. Com a lâmina de amassar/triturar, bater a manteiga à temperatura ambiente com o açúcar, vel 7/3 min.

2. Adicionar o ovo, vel7/30 seg.

3. Adicionar a farinha vel5/1 min (a massa não vai formar bola na cc). Retirar a massa da taça e acabar de amassar com as mãos, formando 2 bolas.

4. Em metade da massa adicionar a raspa de laranja e misturar; na outra metade adicionar o cacau e umas gotas de sumo de laranja e misturar. A massa deve colar e descolar facilmente das mãos. Se não colar às mãos adicionar mais umas gotas de sumo. Se colar em demasia, ficando agarrada, colocar mais um pouco de farinha.

5. Esticar a massa ou moldar como desejado e levar ao forno pré-aquecido 180C durante 12/15 minutos (elas endurecem depois de arrefecerem).

8. Para fazer as patinhas:

10. Moldar 4 cilindros com a massa de cacau, um mais largo e os restantes mais finos que o primeiro. Reservar.

11. Esticar a massa de laranja, formando rectângulos do comprimento dos cilindros e envolver cada cilindro de cacau num rectângulo. Obtemos assim 4 cilindros bicolores. Juntar os cilindros, o mais largo será a base da patinha e os restantes o topo.

12. Fazer vários cilindros finos de massa de laranja, e usá-los para preencher os espaços laterais da patinha e entre os "dedos".

13. Esticar um rectângulo de massa de chocolate e envolver todos os cilindros. Com cuidado apertar por todo o cilindro, aparar as

pontas, envolver em película, e levar ao frio por 30 minutos.

14. Retirar da película, cortar em fatias e levar ao forno em tabuleiro forrado com papel vegetal.

17. Para fazer as espirais:

19. Esticar a massa de laranja e a de chocolate criando 2 retângulos do mesmo tamanho.

20. Colocar um por cima do outro e passar o rolo da massa por cima com cuidado.

21. Enrolar criando um cilindro.

22. Aparar as pontas envolver em película, e levar ao frio por 30 minutos.

23. Tirar a película, cortar em fatias e levar ao forno.

25. Para fazer as marmoreadas:

27. Esticar a massa e cortar tiras (ou usar as aparas das bolachas anteriores), amassar grosseiramente criando o efeito namorado.

28. Fazer bolinhas de tamanho similar, amassar com as mãos ou um garfo e levar ao forno.
