

# BOLACHAS DE MANTEIGA



## CONFEÇÃO

1. Com o acessório de amassar/triturar, colocar no copo o açúcar e a manteiga cortada em pedaços e programar 3 minutos/70 graus/vel.3

---
2. No fim desse tempo meter a farinha (usei branca de neve azul) e a pitada de sal e programar vel.8/1 minuto.

---
3. No fim desse tempo meter o ovo (gosto de furar a gema) e programar vel.6/1 minuto até formar uma espécie de bola. Se achar que a massa cola demasiado, acrescente um pouco de farinha e ponha mais uns segundos. Ela deve ficar a colar um pouco. Com a farinha do plano de trabalho e no rolo, ela vai ficando mais fácil de trabalhar.

---
4. Levei ao forno a 150°. Por cerca de 15/20 minutos. Retirar quando estiverem lourinhas.

---
5. Receita de Virgínia Almeida

---

## INGREDIENTES

- 250G FARINHA
- 125G AÇÚCAR
- 125G MANTEIGA
- 1 OVO
- 1 PITADA DE SAL