



INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 200G MANTEIGA
- 150G AÇÚCAR FINO
- 300G FARINHA T55 (S/FERMENTO)
- 100G AMIDO MILHO
- 1/2 TABLETE CHOCOLATE PRETO+1/2 TABLETE CHOCOLATE LEITE
- 2 C. SOPA ÓLEO
- 1 PITADA BAUNILHA EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Coza os ovos durante 10 min. Depois de frios, descasque e descarte as claras. Reserve as gemas.

3. Coloque a manteiga na taça, com a lâmina de amassar/triturar e programe 50º, vel. 2, 6 min

5. Em seguida, adicione o açúcar à manteiga e programe vel. 6, 4 min. Até obter uma mistura cremosa.

7. Passe as gemas cozidas por um passador (coador) para ficarem bem desfeitas e incorpore na mistura anterior, programando vel. 3, por 1,30 min.

9. Junte a farinha e o amido de milho e a baunilha e programe Pastry P1. Faça 2 ou 3 paragens para evitar que o motor entre em esforço. Depois retire a massa da taça e trabalhe um pouco à mão, dado ficar ainda um pouco granulada no final do programa.

11. Envolve em papel aderente e leve ao frigorífico por 20 min.

13. Retire a massa do frigorífico e, com o rolo, estenda a massa com uma espessura de 0,5cm. Corte a massa com formas de bolachas

15. Leve ao forno pré-aquecido a 200º por 7 a 8 min.

17. Deixe-as arrefecer numa grelha.

19. Derreta o chocolate com o óleo , colocando o mesmo na taça, 45º, 7 min. Molhe os húngaros no chocolate até metade e deixe secar num prato forrado com papel vegetal.

21. Receita inspirada no site :
<https://happyifeinthekitchen.blogspot.pt/2017/11/hungaros-e-bolachas-de-amendoaum.html?m=1>
