

MINI FOGAÇAS DE ALCOCHETE



INGREDIENTES

- 250G AÇÚCAR AMARELO
- CASCA DE 1 LIMÃO
- 500G FARINHA
- 1 COLHER SOPA CANELA
- 1 COLHER CHÁ FERMENTO EM PÓ
- 120G MANTEIGA
- 130ML LEITE
- 1 OVO

CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 220º, ventilado.
2. Com a lâmina picadora, pulverizar o açúcar com a casca de limão, velocidade 12, 15 segundos. Passar com a espátula à volta da taça e repetir, velocidade 12, 15 segundos.
3. Trocar para a lâmina de amassar/triturar e adicionar a farinha, a canela e o fermento, velocidade 5, 30 segundos.
4. Escolher o programa de massas P2, apenas os primeiros 3 minutos e 30 segundos e ir adicionando a manteiga derretida e o leite. Após este tempo deve ter uma massa moldável.
5. Moldar pequenas bolas com cerca de 50g, com uma faca desenhar uma cruz e pincelar com o ovo batido.
6. Colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal e cozer a 220º, ventilado, durante 10 minutos.