

# AREIAS SSB



## INGREDIENTES

- 100 GR DE AÇÚCAR
- 200 GR DE MANTEIGA AMOLECIDA (DE PREFERÊNCIA, SEM SAL)
- 300 GR DE FARINHA (PARA BOLOS, COM FERMENTO)
- RASPA DE 1 LIMÃO (OPCIONAL)

## CONFEÇÃO

1. Colocar o açúcar, a manteiga (deve estar amolecida, mas não líquida) e a raspa de limão na CC com a lâmina de amassar/triturar.

---
2. Selecionar o programa Massas (Pastry) P3.

---
3. Juntar a farinha e repetir Massas P3. Fica uma massa areada.

---
4. Ligar o forno a 180º (calor em cima e em baixo, ventilação). Forrar o tabuleiro com papel vegetal.

---
5. Retirar a massa da taça, amassar um pouco manualmente (juntando os "grãos de areia") e formar bolinhas, apertando bem a massa, que se colocam no tabuleiro.

---
6. Levar ao forno até estarem douradas (não deixar tostar muito). Demoram cerca de 15 minutos.

---
7. Deixar secar um pouco (ficam moles ao sair do forno), envolver em açúcar e guardar numa caixa fechada hermeticamente.

---