

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.
