

BOLACHINHAS DE GENGIBRE E CANELA



INGREDIENTES

- 150 G MANTEIGA, SEM SAL
- 2 C. CHÁ DE GENGIBRE, EM PÓ
- 1 C. CHÁ DE CANELA, EM PÓ
- 100 G DE AÇÚCAR MASCAVADO (OU AMARELO)
- 220 G DE FARINHA T55
- 1 C. CHÁ DE BICARBONATO DE SÓDIO

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 170º C. Forre um tabuleiro de ir ao forno com papel vegetal. Reserve.
2. Na taça da Companion com o acessório batedor, coloque a manteiga, o gengibre, a canela em pó e o açúcar e programar 5 minutos na Velocidade 4. Baixe com a ajuda da espátula o que ficou nas paredes da taça e retire o acessório trocando-o pela lâmina de Amassar/Triturar.
3. Junte então a farinha e o bicarbonato e envolva por 30 segundos na Velocidade 8. Retire a massa da taça e envolva-a em película aderente reservando no frigorífico por cerca de 30 minutos.
4. Estique a massa com a ajuda de um rolo e corte com um cortador de bolachas.
5. Disponha-as no tabuleiro forrado, e leve ao forno a cozerem, até ficarem douradinhas.
6. Retire do forno e deixe que arrefeçam sobre uma grade.