

AREADOS



CONFEÇÃO

1. Deite a margarina na taça do robot com a lâmina para amassar/triturar, junte o açúcar e o ovo e programe durante 1 minuto na velocidade 10. Seleccione novamente na velocidade 10, adicione o fermento e a farinha pelo orifício da tampa e deixe trabalhar mais 30 segundos.
2. Retire a massa, molde bolinhas e coloque-as, bem separadas umas das outras, em tabuleiros de forno previamente untados com margarina. Leve depois ao forno pré-aquecido a 200°C durante cerca de 20 minutos.
3. Verifique se os areados estão bem cozidos, retire do forno, descole-os de imediato com uma espátula e deixe-os arrefecer. Depois sirva-os polvilhados com açúcar.

INGREDIENTES

- 300 G DE FARINHA
- 200 G DE MARGARINA
- 150 G DE AÇÚCAR
- 1 OVO GRANDE
- 1 C. DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- MARGARINA PARA UNTAR
- AÇÚCAR PARA POLVILHAR