

# BOLACHAS DE MANTEIGA CARIMBADAS



## INGREDIENTES

- MASSA BASE:
- 270 GR MANTEIGA SEM SAL
- 150 GR AÇÚCAR (USEI AMARELO)
- 2 GEMAS DE OVO
- 1 PITADA DE SAL
- 380 GR FARINHA (ATÉ 440 GR)
- INGREDIENTE À ESCOLHA Q.B. (CÔCO RALADO, CANELA, CHOCOLATE EM PÓ, PEPITAS DE CHOCOLATE, RASPAS DE LIMÃO, RASPAS DE LARANJA, ETC)

## CONFEÇÃO

1. Massa base simples:

---
2. Com o acessório misturador, coloque o açúcar e a manteiga Vel 8, 80 °, 8 mit.

---
3. Coloque as gemas Vel 8, 6 min.

---
4. Junte a farinha (peneirada) e o sal Vel 6, 6 min.

---
5. Descole das paredes da taça e, se achar a massa muito pegajosa (o que vai acontecer porque a manteiga ainda está quente), acrescente 20 gr de farinha Vel 3, 30 seg.

---
6. Descole novamente e repita este último passo, acrescentando 20 gr de farinha quantas vezes achar necessário, até conseguir retirar a massa da taça sem colar nas mãos nem na bancada. (Repeti 3 vezes, o que aumentou a quantidade de farinha para 440 gr.)

---
7. Se optar por um só sabor, acrescente o sabor pretendido, à totalidade da massa vel 3, 30 seg.

---
8. Depois é alisar com o rolo, cortar, carimbar e "arredondar" (corte os excessos da bolacha).

---
9. NOTA: Pode variar os sabores usando côco ralado, canela, chocolate em pó, pepitas de chocolate, raspas de limão, raspas de laranja, etc.

---
10. Se optar por mais que um sabor, proceda manualmente à divisão da massa base e acrescente os sabores pretendidos amassando com a mão.

---