

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.
