

BISCOITOS DE ERVA-DOCE E AMÊNDOA



INGREDIENTES

- 125 GR DE AÇÚCAR BRANCO
- 70 GR DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 1 OVO L (OU 1 OVO M + 1 GEMA M)
- 2 COLHERES (SOPA) DE LEITE
- 175 GR DE FARINHA PARA BOLOS
- 75 GR DE AMÊNDOA EM PÓ
- 1 COLHER (SOPA) DE ERVA-DOCE EM PÓ
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO PARA BOLOS
- AÇÚCAR EM PÓ Q.B. (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Usar a lâmina de amassar/triturar do início ao fim da receita.

2. Bater a manteiga com o açúcar, em velocidade 8, durante 5 minutos.

3. Juntar o ovo (ou o ovo + a gema) e o leite e bater 3 minutos em velocidade 8.

4. Numa taça, misturar a farinha, o pó de amêndoa, o fermento e a erva doce.

5. Adicionar esta mistura ao preparado da taça e amassar no programa Pastry P1, sem deixar levedar.

6. Retirar a lâmina da taça e deixar a massa descansar durante 20 a 30 minutos, com a taça aberta (a massa parece estar mole, mas solidifica um pouco após o descanso).

7. Aquecer o forno a 180°. Forrar um tabuleiro com papel vegetal.

8. Com uma colher de sobremesa, colocar bolinhas de massa sobre o papel vegetal e levar ao forno até ficarem douradinhas (aproximadamente 15 minutos).

9. Retirar do forno, deixar arrefecer e, opcionalmente, polvilhar com açúcar em pó.

11. Dica: Caso não queira usar amêndoa em pó, pode substituir por igual quantidade de farinha para bolos
