

# BOLACHAS DE COMPOTA



## CONFEÇÃO

1. Taça com lamina de triturar/amassar, deitar os ingredientes todos lá dentro, programar Vel 8, 2min. Retire, envolva em película e leva um pouco ao frio antes de a trabalhar.

---

---
3. Comece por pré aquecer a forno a 180°, forre um tabuleiro com papel vegetal.

---
4. Molde bolinhas de massa de tamanho de berlindes, passe-as por açúcar e dispenha sobre o papel. Com o cabo de uma colher de pau, faça um buraco pequeno no centro das bolinhas, encha com compota de sua preferência e leve ao forno, 8/10min.

---
5. Não devem ficar douradas e não se assuste se estiverem moles, ao arrefecer ganham firmeza.

---

---
7. Receita do livro de receitas #sobremesas555 da Rita Nascimento. (Adaptei a CC)

---

## INGREDIENTES

- BASE DAS BOLACHAS.
- (BOLACHAS DE MANTEIGA)
- 200G DE MANTEIGA
- 100G DE AÇÚCAR
- 300G DE FATINHA