

BOLACHAS RECHEADAS COM DOCE



INGREDIENTES

- 260G FARINHA
- 80G MANTEIGA
- 80G AÇÚCAR EM PÓ
- 50ML ÁGUA
- 4G FERMENTO EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Esta receita foi adaptada das de Prince de Lu. Utilizei, como recheio, doce, em vez de chocolate. Receita original em

2. <https://www.mimicuisine.fr/prince-de-lu-fait-maison-recette-com-panion>

3. Dentro de uma taça levar ao microondas a água, a manteiga em pedaços e o açúcar durante 1 minuto na potência máxima. Mexer rapidamente.

4. Na taça da i-companion com a lâmina de amassar/triturar colocar a farinha e o fermento e programar 10 segundos na velocidade 6.

5. Juntar a manteiga e programar 1 minuto na velocidade 6 até formar uma bola.

6. Envolver a bola de massa em película aderente e levar ao frigorífico por 1 hora.

7. Pré aquecer o forno a 180°.

8. Após esse tempo estender a massa e rechear com doce à escolha.

9. Levar as bolachas ao forno durante 15 minutos.

10. Polvilhar com açúcar em pó.
