

CROQUETES DE BOLACHA MARIA



CONFEÇÃO

1. Rendeu me 30

3. Preparação:

4. Na taça deitar a lâmina de triturar/amassar, junte as bolachas e triturar a Vel 12, 1min, como não foi bem a tritura que eu desejava, voltei a triturar Vel 13pulse/ 40 Segundos.

5. Seguida juntar os restantes ingredientes e programar Vel 5/ 3min , e fica pronto a moldar.

6. Tanto pode moldar em bolinhas, eu preferi em croquetes, passar por açúcar deitar em papel frisado e levar ao frio.

INGREDIENTES

- INGREDIENTES:
- 350 GR DE BOLACHA MARIA
- 200 GR DE AÇÚCAR
- 125 GR DE MANTEIGA DERRETIDA
- 2 OVOS
- +AÇÚCAR PARA POLVILHAR