

# BOLACHAS DE MANTEIGA



## CONFEÇÃO

1. Coloque a farinha de arroz, o açúcar, a manteiga aos cubos, as gemas e a raspa de laranja na taça com a lâmina para amassar/triturar. Misture na velocidade 8 durante 3 min. Com a espátula, coloque a mistura no centro da taça e misture novamente durante alguns segundos.
2. Junte a massa para formar uma bola e envolva-a em película aderente. Deixe repousar no frigorífico durante 1 hora.
3. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).
4. Revista um tabuleiro com papel vegetal. Estenda a massa com um rolo de cozinha e corte utilizando um cortador ou copo. Coloque os biscoitos no tabuleiro.
5. Deixe cozer durante 15 min. No final da cozedura, os biscoitos devem estar macios. À medida que arrefecerem, ficam mais rijos. Polvilhe com açúcar em pó antes de servir.

## INGREDIENTES

- 200 G FARINHA DE ARROZ
- 120 G AÇÚCAR MASCAVADO
- 125 G MANTEIGA
- 3 GEMAS DE OVO
- RASPA DE 1 LARANJA
- AÇÚCAR EM PÓ