

FOGAÇAS DE ALCOCHETE



CONFEÇÃO

1. Colocar a margarina na taça com a lâmina de amassar/triturar para derreter vel.4/70°/2mn
2. Juntar o açúcar vel.5/2mn
3. Juntar a canela, mel, raspa de limão, a erva-doce e uma parte do leite e da farinha vel.6/2mn
4. Por fim juntar o resto da farinha e do leite e bater vel.8/1.30mn até ficar uma massa homogénea mas compacta
5. Fazer bolas (tipo almôndegas) achate-as um pouco e coloque num tabuleiro forrado com papel vegetal, afastadas umas das outras e pincelar com a gema de ovo
6. Aquecer o forno e depois cozer as fogaças durante 15mn a 180°
7. Deixar arrefecer antes de guardar .A consistência depois de frias é rija. É mesmo assim. Deliciosas

INGREDIENTES

- 500GR FARINHA SEM FERMENTO
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO
- 325GR AÇÚCAR AMARELO
- 125GR MARGARINA
- 125ML LEITE MEIO-GORDO
- 1 COLHER DE SOPA DE CANELA EM PÓ
- RASPA DE 1 LIMÃO GRANDE
- 1 COLHER DE SOPA DE ERVA-DOCE EM GRÃO
- 1 COLHER DE CHÁ DE ERVA-DOCE EM PÓ
- 1 COLHER DE SOPA DE MEL
- 1 GEMA DE OVO PARA PINCELAR