

# FOGAÇAS DE ALCOCHETE



## CONFEÇÃO

1. Deite a margarina na taça da C. Companion e deixe derreter a Vel.4 /70°C /2min.
2. Depois bata a margarina com o açúcar com a lamina amassar/triturar durante Vel. 5/2min.
3. Junte a canela, a raspa do limão, a erva-doce e uma parte da farinha e o leite. Bata na Vel.6/2min.
4. Por fim junte a restante farinha e o leite e bata mais uns minutos na Vel.8 até ficar com uma massa homogénea, mas compacta.
5. Faça pequenas bolas com as mãos (do tamanho de almôndegas) e disponha num tabuleiro previamente forrado com papel vegetal, tendo o cuidado de deixar alguma distância entre elas.
6. Pode decorar as fogaças com um cortador ao vosso gosto e por fim pincele com a gema de ovo batida.
7. Leve ao forno preaquecido a 180º C durante 15 minutos.
8. Retire e deixe arrefecer antes de as guardar num recipiente.

## INGREDIENTES

- 500G FARINHA S/FERMENTO
- 1 C. DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 325G AÇÚCAR AMARELO
- 125G DE MARGARINA DERRETIDA
- 125ML LEITE MEIO-GORDO
- 1 C. DE SOPA DE CANELA EM PÓ
- RASPA DE 1 LIMÃO GRANDE
- 1 C. DE SOPA DE ERVA-DOCE EM GRÃO
- 1 C. DE CHÁ DE ERVA-DOCE EM PÓ
- 1 C. DE SOPA DE ÁGUA-MEL (CASO NÃO TENHA, USE MEL)
- 1 GEMA DE OVO (DECORAÇÃO)