

# BOLACHAS DE MANTEIGA



## INGREDIENTES

- 125G DE AÇÚCAR
- 275G DE FARINHA
- 125G MANTEIGA
- 1 OVO
- 1 PITADA DE SAL

## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça o açúcar e a manteiga e programar 3 minutos, 70 graus velocidade 3.

---
2. Colocar a farinha e a pitada de sal e programar vel.8 durante 1 minuto.

---
3. Acrescentar o ovo e programar vel.6 por 1 minuto até formar uma espécie de bola.

---
4. Colocar a massa no balcão previamente pulvilhado com farinha.

---
5. Esticar a massa com o rolo da massa e formar as bolachas.

---
6. Levar ao forno a 180° num tabuleiro com papel vegetal, durante 15/20 minutos

---
7. Retirar quando estiverem douradinhas

---