

# BOLACHINHAS SORRIDENTES DE MANTEIGA



## INGREDIENTES

- 250G DE MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE
- 250G DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 2 OVOS
- 500G DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA

## CONFEÇÃO

1. Misture a manteiga e o açúcar com a lâmina de amassar/triturar, vel 7, 4 min.

---
2. Adicione os ovos e a essência de baunilha, programe vel 7, 1 min.

---
3. Adicione a farinha peneirada, vel 7, 1 min.

---
4. Retire a massa do copo, transfira para um recipiente e amasse manualmente até obter uma mistura homogênea.

---
5. Cubra com película aderente e leve ao frigorífico durante 30 minutos.

---
6. Estique a massa sobre uma superfície enfarinhada.

---
7. Corte as bolachas e leve ao forno pré-aquecido num tabuleiro forrado com papel vegetal, 180°C de 15 a 20 minutos.

---
8. (

---