

BISCOITOS DE HALLOWEEN



INGREDIENTES

- 200G DE FARINHA
- 1 OVO
- 130G DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 80G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 30G DE AMÊNDOAS EM PÓ
- 7G DE AÇÚCAR DE BAUNILHA
- DOCE DE ALPERCE

CONFEÇÃO

1. Na taça, com o acessório para triturar/amassar, coloque a manteiga, a farinha, o açúcar em pó e as amêndoas em pó;
2. Ligue o robot na velocidade 8 durante 1 minuto;
3. Adicione o ovo e ligue novamente na velocidade 8 durante 30 segundos;
4. Envolve a massa em película aderente e coloque-a no frigorífico cerca de 30 minutos;
5. Pré-aqueça o forno a 150º C;
6. Polvilhe a bancada com açúcar em pó e estenda a massa até obter uma espessura de cerca de 5 milímetros;
7. Corte os biscoitos com a forma que pretende;
8. Em metade dos biscoitos, faça um furo no centro e coloque-o sobre uma placa revestida com papel de cozedura;
9. Leve ao forno durante 15 minutos e deixe arrefecer;
10. Coloque o doce de alperce por cima dos biscoitos sem furo e cubra com os outros biscoitos;
11. Polvilhe com açúcar em pó.