

TORTAS DE ACEITE/BOLACHAS CROCANTES DE AZEITE



CONFEÇÃO

1. Deite na taça, com a lamina de amassar/triturar, o azeite, o anis estrelado e a casca fina de limão.
2. Programar 4 min./100º/Vel.1.
3. Retire depois a casca de limão e o anis e junte os restantes ingredientes Seleccionar o programa de massas P2.
4. Deixe repousar, até a massa dobrar de volume.
5. Entretanto aqueça o forno a 220ª C.
6. Retire pequenas bolas de massa e depois, com a ajuda de um rolo, estenda-as bem finas e em forma de círculos. Polvilhe-as com um pouco de açúcar e coloque-as no tabuleiro do forno sobre tapete de silicone ou folha de papel vegetal.
7. Leve ao forno por 8/10 minutos ou até ficarem douradinhas.

INGREDIENTES

- 0 GR. AZEITE
- CASCA DE 1 LIMÃO
- 1 ANIS ESTRELADO
- 180 GR. FARINHA
- 1 PACOTE DE FERMENTO PARA PÃO ,7 GR.
- 80 GR. ÁGUA MORNA
- 15 GR. DE AÇÚCAR
- 1 PITADA DE SAL
- AÇÚCAR PARA POLVILHAR