

# BISCOITOS DE MANTEIGA



## CONFEÇÃO

1. - Aqueça previamente o forno a 160°C.

---
2. - Coloque na taça, com o acessório batedor, a manteiga ou margarina previamente amolecida (mas sem derreter) com o açúcar. Programe 4 min na Vel.5. Se necessário, interrompa o programa e passe com a espátula para soltar o conteúdo das paredes.

---
3. - Adicione o ovo e programe mais 2 min na Vel.5.

---
4. - Mude o acessório para a lâmina de amassar/triturar, adicione a farinha, o fermento e a baunilha em pó. Inicie o Programa de Massas P1.

---
5. - Transfira para o dispara-biscoitos, espalhe num tabuleiro forrado a papel vegetal, e leve ao forno pré-aquecido a 160°C, com ventilação, durante 25 minutos.

---
6. - Retire e deixe arrefecer sobre uma grelha. Depois de frios, guarde numa caixa com tampa hermética. Podem conservar-se até 10 dias.

---

## INGREDIENTES

- 150G DE MANTEIGA OU MARGARINA
- 80G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 1 OVO
- 220G DE FARINHA T55
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO
- 0,5G DE BAUNILHA EM PÓ