

# BOLACHAS DA BREITANHA



## INGREDIENTES

- 250 GR DE FARINHA
- 1/2 C.C. DE FERMENTO
- 150 GR DE AÇÚCAR
- 1 OVO
- 3 GEMAS (1 GEMA SERVE PARA PINCELAR AS BOLACHAS)
- 150 GR DE MANTEIGA COM SAL, AMOLECIDA

## CONFEÇÃO

1. Na cuba, com a lâmina para amassar / triturar, colocar a farinha e o fermento. Misturar na velocidade 6, 10 segundos. Acrescentar o açúcar e misturar mais 10 segundos. Juntar o ovo e as gemas. Lançar o programa Massa P2. A meio do programa, carregar em pausa e acrescentar a manteiga amolecida, cortada aos bocados. Continuar com o programa.
2. Retirar para um recipiente e formar uma bola. Tapar com filme alimentar e deixar repousar 1 hora, no frigorífico.
3. Préaquecer o forno a 200°C. Cobrir uma placa, com papel vegetal.
4. Pôr farinha na bancada. Aplanar a massa, com o rolo, até esta chegar aos 2/3 mm de espessura. Com a ajuda de uma forma ou de um copo, cortar a massa em pequenos discos.
5. Dispor as bolachas em cima da placa e pincelá-las com a gema de ovo. Com um garfo, fazer uns riscos em cima das bolachas.
6. Cozer, no forno, cerca de 15 minutos.
8. A receita rende cerca de 35 a 45 bolachas.