

# Bolachas recheadas

## Ingredientes:

- 130g de açúcar
- 130g de manteiga
- 1 ovo
- 250g de farinha
- 1 (colher de chá) de fermento em pó
- ½ (colher de café) de essência de baunilha
- Q.b. de compota de frutos vermelhos, farinha e manteiga

## Modo de preparação:

1. Misture bem o açúcar com a manteiga e o ovo. Envolve a farinha peneirada com o fermento, junte a baunilha e amasse até ficar tudo homogêneo. Deixe a massa descansar durante 15 minutos.
2. Ligue o forno a 200°C. Estique a massa com o rolo da cozinha, sobre uma superfície polvilhada com farinha. Corte a massa com um cortante. E se quiser corte o centro com um cortante mais pequeno.
3. Unte um tabuleiro de forno com manteiga e polvilhe-o com farinha. Coloque as bolachas no tabuleiro e leve a meio do forno, cerca de 10 minutos.
4. Retire as bolachas do tabuleiro com o auxílio de uma espátula, coloque-as num prato e deixe arrefecer. Coloque um pouco de compota de frutos vermelhos sobre as bolachas e sobreponha-as. E por fim sirva.

