

Bolachinhas de Natal

Ingredientes

300 gr de açúcar

750 gr de farinha (pode-se misturar várias farinhas)

3 ovos

200 gr de manteiga (temperatura ambiente)

Canela ou cacau (a gosto)

Preparação

- * Misture o açúcar com os ovos com a batedeira (com o acessório para bolos);
- * Acrescente a manteiga pedaço a pedaço, até formar uma pasta;
- * Mude as "pás" da batedeira para as indicadas para massas mais grossas e comece a acrescentar as farinhas;
- * Retire a massa da batedeira, polvilhe uma tábua para estender a massa e amasse a mistura com as mãos (lembre-se de colocar farinha nas mãos).
- * Estenda-a com um rolo e corte as bolachas com cortadores natalícios;
- * Pré-aqueça o forno a 180° forre dois tabuleiros com papel vegetal;
- * Coloque as bolachas nos tabuleiros e leve ao forno durante cerca de 15 minutos ou até que comecem a ficar douradinhas.



Saboreei-as e partilhe com os amigos!

