

# Bolachinhas para o Pai Natal

## INGREDIENTES:

120 g chocolate

100 g manteiga à temperatura ambiente

100 g açúcar

100 g açúcar amarelo

1 ovo

180 g farinha

½ c. chá de bicarbonato de sódio

½ c. chá de fermento

1 pitada de sal



## MODO DE PREPARAÇÃO:

Pré-aqueça o forno a 180 °C. Forre dois tabuleiros de forno com papel vegetal.

Pique o chocolate.

Num recipiente coloque a manteiga, os dois tipos de açúcar, o ovo e bata até estar cremoso.

Adicione a farinha, o fermento e o bicarbonato de sódio. Misture bem.

Envolva o chocolate partido na massa anterior.

Com ajuda de duas colheres de chá distribua pequenos montinhos de massa pelos tabuleiros, deixando espaço entre eles.

Leve ao forno durante 10 a 12 minutos, até ficarem douradas.

Deixe arrefecer para depois guardar numa caixa hermética até à noite de Natal.

Estão prontas para o Pai Natal!!!