

Bolachas de Natal

Ingredientes:

- 250 gramas de margarina;
- 150 gramas de açúcar;
- 1 clara;
- 1 pitada de sal;
- 250 gramas de farinha.

Glacê Real:

- 250 gramas de açúcar em pó;
- 1 clara;
- sumo de um limão
- corante alimentar.

Modo de preparação:

Bata a margarina até obter um creme. Junte o açúcar, batendo e misture bem. Incorpore a clara, o sal e a farinha. Amasse ligeiramente e deixe descansar no frigorífico.

Estenda a massa com 2 mm de espessura e recorte-a.

Deve cozer no centro do forno a 200°C durante 8 a 10 minutos.

Para fazer o glacê juntar o açúcar com a clara e o sumo do limão, depois do preparado pronto separar em taças e juntar corante de várias cores e decorar a gosto.



Gabriel Alves
Nº6, 8ºG