



## BOLACHAS DE NATAL

### INGREDIENTES

- 90g açúcar
- 100g manteiga
- 1 ovo
- 250 farinha trigo tipo 55
- 2c. sopa de canela
- 1c. chá de gengibre em pó
- 1c. chá fermento em pó p/bolos



### PREPARAÇÃO:

1. Pré-aquecer o forno a 180°C.
2. Colocar o açúcar e pulverizar **2 seg/vel 9**.
3. Adicionar a manteiga e o ovo e programar **10 seg/vel 4**.
4. Adicionar a farinha, a canela, o gengibre e o fermento e programar **15 seg/vel 4**.
5. Estender a massa com o rolo e, com a ajuda de um molde, cortar as bolachas e colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal.
6. Levar ao forno a 180°C cerca de 10 minutos.



GONÇALO MOTA, 9º D

