



### *Ingredientes:*

- 100 g de manteiga
- 1 c. de chá de bicarbonato de sódio
- 360 g de farinha sem fermento
- 1 ovo
- 2 c. de chá de gengibre em pó
- 1 c. de chá de canela em pó
- 3 c. de sopa de mel

### *Preparação de bolachas de gengibre*

- Levar ao lume o açúcar mascavado com a manteiga e o mel até ficar bem misturado.
- Entretanto, misturar a farinha, com o bicarbonato, a canela e o gengibre.
- Bater os ovos e deitar a calda em fio, mexendo sempre. Juntar este preparado à massa e amassar, até ficar bem ligado.
- Fazer uma bola com a massa, espalmar, envolver em filme alimentar e levar ao frio, de um dia para o outro.
- Aquecer o forno a 180° e estender a massa, numa superfície enfarinhada, com a ajuda de um rolo e cortá-la com a ajuda de cortantes dando-lhe as formas desejadas (há formas que podem ajudar). Levar ao forno 10 minutos.

*Retirar, deixar arrefecer e decorar a gosto. Esta é a nossa parte preferida onde a imaginação não tem limites!*

***Feliz Natal*** e um ***2021*** em TUDO MELHOR que este!

*Estes são os votos da FAMÍLIA PINA SOEIRO*