

BISCOITOS DE NATAL

INGREDIENTES:

- 80 g de farinha sem fermento (farinha para usos culinários)
- 25 g de cacau em pó
- 4 colheres de chá de café solúvel (deve ser café e não misturas com cevada)
- 1 colher de chá de fermento em pó
 - 60 g de manteiga
 - 120 g de açúcar amarelo
 - 1 ovo
 - 100 g de chocolate de culinária
 - 1 colher de sopa de leite
 - açúcar em pó q.b.



MODO DE PREPARAÇÃO

Parta o chocolate e coloque-o a derreter em banho-maria. Depois de derretido, deixe arrefecer mexendo de vez em quando.

Peneire a farinha, o cacau, o café e o fermento em pó para uma tigela.

Noutra tigela, bata a manteiga com o açúcar com uma batedeira elétrica até ficar em creme. Junte o ovo e integre bem e finalmente envolva o chocolate derretido.

Envolva de seguida a mistura de farinha – vai ficar uma massa bem densa. Junte o leite e misture bem.

Coloque a massa embrulhada em película aderente e leve ao frigorífico durante, pelo menos, uma hora.

Pré-aqueça o forno a 175º.

Coloque açúcar em pó numa taça. Passe as mãos pelo açúcar em pó, retire pedaços pequenos de massa para formar bolas de 2,5 cm de diâmetro e passe muito bem pelo açúcar em pó. Sem sacudir coloque as bolas sobre papel vegetal untado, a alguma distância umas das outras, já que as bolas vão alargar ao baixar com o calor.

Leve ao forno durante 12 a 14 minutos. Depois de retirar do forno, deixe que os biscoitos arrefeçam uns minutos antes de os retirar do tabuleiro.

