

Bolachas de Canela

+/- 35 uni

- 3.00

42min



Ingredientes

500gr de farinha com fermento
200gr manteiga amolecida (sem estar derretida)
200gr açúcar
2 ovos
canela

Acessórios

Tr/Amassar



Preparação

20min

22min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°
2ª	Coloque a farinha, manteiga, açúcar, ovos e programe velocidade 9 durante 2 minutos até ficar como uma bola (segure na taça, pois ela pode vibrar um pouco mais). • (500gr farinha + 200gr manteiga + 200gr açúcar + 2 ovos + acessório amassar/ triturar) • (Velocidade: 9, Tempo: 2 minutos)

3ª	Faça bolinhas de massa com as mãos. Passe as bolinhas por canela em pó, dispondo-as num tabuleiro de ir ao forno, forrado com papel vegetal.
4ª	Leve ao forno a 180° durante 20 minutos.
5ª	Retire-as do tabuleiro e deixe arrefecer numa rede ou numa grelha.
Sug:	Quando as bolachas ficarem completamente frias, coloque num frasco bem fechado para assegurar que se conservam durante varias semanas.