

# 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.
<b>Sug:</b>	Quando as bolachas ficarem completamente frias, coloque num frasco bem fechado para assegurar que se conservam durante varias semanas.

## Bolachas Húngaras com Chocolate

nd

– 4.00

40min



Acessórios

Misturador



Tr/Amassar



Ingredientes

Massa:

100gr de açúcar
300gr de farinha
150gr de manteiga
1 pitada de sal
2 gemas de ovo
30ml de leite
50gr de farinha Maizena
<b>Cobertura:</b>
1 tablete chocolate culinária (200gr)
25gr de manteiga

Preparação

15 min

25 min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C.
2ª	<p>Coloque todos os ingredientes para a massa na taça e programe velocidade 9 durante 3 minutos com o acessório amassar/ triturar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(100gr de açúcar + 300gr de farinha + 150gr de manteiga + 1 pitada sal + 2 gemas + 30ml leite + 30ml leite + 50gr farinha maizena + acessório amassar/ triturar)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 9, Tempo: 3 minutos)</b></li> </ul>
3ª	Estenda a massa com aproximadamente 5mm de espessura, com a ajuda de um rolo e corte com cortantes para bolachas. Se não tiver pode utilizar um copo.
4ª	Leve ao forno a cozer num tabuleiro forrado com papel vegetal durante 15 minutos.
5ª	Retire as bolachas no forno e deixe arrefecer

6ª	<p style="text-align: center;"><b>Cobertura:</b></p> <p>lave a taça e coloque todos os ingredientes e selecione velocidade 3 a 45°C durante 5 minutos com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (200gr de chocolate culinária + 25gr de manteiga + acessório misturador)</li> <li>• (Velocidade: 3, Temperatura: 45°C, Tempo: 5 minutos)</li> </ul>
7ª	<p>Mergulhe individualmente metade de cada bolacha no chocolate quente e coloque novamente no tabuleiro a arrefecer ate o chocolate ficar sólido.</p>
<b>Sug:</b>	<p>Conserve as bolachas num frasco para se manterem crocantes</p>

## Cobertura de Chocolate cremosa

nd  
 – 2.00  
 10min



### Ingredientes

1 Tablete de chocolate de culinária (200gr)
1 pacote de natas (200ml)

## Acessórios



Tr/Amassar

## Preparação

2min

8min

1ª	<p>Parta a tablete de chocolate aos cubos e coloque na taça com o pacote de natas. Programe, velocidade 3 a 45°C durante 8 minutos com o acessório amassar/ triturar.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(1 tablete de chocolate culinária + 200ml natas + acessório amassar/ triturar)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 3, Temperatura: 45°C, Tempo: 8 minutos)</b></li></ul>
1ª	<p>Fica cremosa durante muito tempo e com aspeto brilhante, ideal para coberturas de bolos.</p>