



Húngaros

presentes de natal...

Ingredientes

500g **Massa Areada**
120g gema cozida
200g manteiga
150g **Fraccionado Negro**
1 gema de ovo batida

Preparação

- 01** Passe as gemas por um coador de rede fino e junte-as à **Massa Areada** e à manteiga.
- 02** Amasse até obter uma massa homogênea. Leve ao frio por 4 horas.
- 03** Estenda a massa com cerca de 5 mm de espessura e corte com a forma desejada.
- 04** Pincele metade de cada bolacha com a gema de ovo batida e risque com o garfo.
- 05** Leve ao forno a 200°C por 10 minutos.
- 06** Depois de frias, banhe a metade não pincelada com ovo em **Fraccionado Negro** derretido.
- 07** Coloque sobre papel vegetal para secar.