



Bolachinhas 3 Sabores

simplesmente deliciosas...

Ingredientes

Massa 1:

500g Massa Areada

50g ovo

200g manteiga

Massa 2:

500g Bolachinhas de Especiarias

50g ovo

200g manteiga

Massa 3:

500g Bolachinhas de Cacau

50g ovo

200g manteiga

Preparação

- 01** Numa taça coloque o preparado **Massa Areada**, o ovo e a manteiga. Amasse até obter uma massa bem ligada. Envolve em película aderente.
- 02** Repita o mesmo processo para as **Bolachinhas de Especiarias** e **Bolachinhas de Cacau**. Leve as massas ao frio por 2 horas.
- 03** Divida as massas, em porções de 4g e faça bolinhas.
- 04** Num tabuleiro forrado com papel vegetal, disponha em círculo e de forma alternada duas bolinhas de cada massa (cada um destes círculos será uma bolacha).
- 05** Leve ao frio por mais 2 horas.
- 06** Junte cada um destes círculos e role-os entre as palmas das suas mãos até obter um disco com as massas em espiral.
- 07** Leve ao forno a 200°C por 13 minutos.