



# 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.