

## Bolachinhas de banana com recheio de queijo



Ingredientes: 2 chávena de farinha  
0,5 colher de chá de fermento  
0,5 colher de chá de bicarbonato de sódio  
0,5 colher de chá de sal  
0,5 chávena de banana (esmagada)  
0,5 chávena de natas azedas  
8 colher de sopa de manteiga sem sal  
0,5 chávena de açúcar branco  
0,5 chávena de açúcar amarelo  
1 unidade de ovo  
1 colher de chá de extracto de baunilha  
500 grama de queijo cremoso  
1 chávena de açúcar em pó

### Instruções de preparação:

Numa tigela grande, misture bem a farinha, o fermento, o bicarbonato de sódio e o sal. Numa outra tigela, mais pequena, misture a banana moída com as natas azedas. Utilizando uma terceira tigela (deverá ser a maior), bata a manteiga com o açúcar branco e amarelo, até clarear e ficar bem cremoso. Acrescente nessa altura o ovo, e bata novamente. Acrescente meia colher de chá de extracto de baunilha. Comece então a juntar a mistura da farinha e da banana à da manteiga, alternadamente, começando e terminando pela da farinha. Mexa sempre entre cada adição, até que fique uma massa homogénea. Quando tiver apenas o conjunto final, coloque-o num saco de pastelaria, com um bico pequeno. Num tabuleiro, crie pequenos círculos com cerca de 5cms de diâmetro (podendo variar o tamanho a gosto). Leve ao forno, pré-aquecido a 180°C, e deixe cozinhar durante cerca de 10 a 12 minutos, até ficarem com um aspecto levemente dourado. Deixe-os então arrefecer completamente. Para o

recheio, basta bater o queijo cremoso (tipo Philadelphia). Adicione o açúcar em pó e o extracto de baunilha restante, e mexa bem até ficar um creme suave e homogéneo. Em cada bolachinha, coloque aproximadamente uma colher de sopa de creme (dependendo do tamanho que deu às bolachas), e cubra com outra bolachinha, para criar o aspecto de "sanduíche".

Sugestões Adicionais: