

Bolachas coração para o Dia dos Namorados



Ingredientes: 170 grama de manteiga
170 grama de manteiga
230 grama de açúcar
230 grama de açúcar
55 grama de açúcar em pó
55 grama de açúcar em pó
300 grama de farinha
300 grama de farinha
5 mililitro de extrato de baunilha
10 grama de sal
5 mililitro de extrato de baunilha
10 grama de sal
2 unidade de ovos
2 unidade de ovos
0 totaste de Corante alimentar cor-de-rosa
0 totaste de Corante alimentar cor-de-rosa

Instruções de preparação:

Misture a manteiga e o açúcar com uma batedeira elétrica até formar uma pasta uniforme. Adicione os ovos e o extrato de baunilha e, gradualmente, a farinha e o sal. Após misturar bem, separe a massa em duas e adicione o corante alimentar cor-de-rosa apenas a uma dessas metades. Amasse ambas as metades da massa até ficarem planas e deixe a repousar no frigorífico durante 24 horas. Preequeça o forno a 200°C. Com os respectivos moldes, corte a massa em círculos e depois um coração no meio do círculo, usando as massas de ambas as cores. Deixe as bolachas recortadas repousar no congelador durante aproximadamente 5 minutos. Se, entretanto, a massa com a qual está a trabalhar ficar quente, volte a colocá-la

dentro do frigorífico até arrefecer. Com as bolachas já fora do congelador, retire os corações e vá misturando com círculos de cor contrastante. Leve ao forno durante 8-10 minutos até a superfície das bolachas estiver baça – o ideal é não deixar as bolachas ficarem acastanhadas. Deixe as bolachas ficar no tabuleiro durante 5 minutos, para continuarem a cozer. Depois, retire-as para uma grelha e deixe arrefecer.

Sugestões Adicionais: