



Bolachinhas da Páscoa

35 doses



Muito fácil

up to 25 Min.



Ingredientes:

Para as bolachinhas:

500 g Farinha
200 g Açúcar em Pó
200 g Manteiga
2 ovos
1 ampola Aroma Baunilha Dr. Oetker

Para a decoração:

1 Pasta de Açúcar Cores Dr. Oetker
Pasta de Açúcar Branca Dr. Oetker
1 Lápis de Pasteleiro Cores Dr. Oetker
1 Decomagia Rosa Dr. Oetker

Utensílios:

Rolo da massa
Cortante de Bolachas Oval

1 Preparação das Bolachinhas:

Numa tigela misture o açúcar com a manteiga. Junte os ovos e a farinha até obter um creme fofo.

Por último adicione o aroma de baunilha. Mexa a massa levemente. Quando esta ficar homogénea, está pronta.

Corte a massa com o cortante oval, coloque num tabuleiro e leve ao forno (pré-aquecido a 180°C) cerca de 12 min.

2 Decoração:

Utilize as Pastas de Açúcar de Cores e Branca para decorar as bolachinhas a seu gosto.

Amasse a pasta de açúcar com o rolo da massa até ter a altura pretendida e use o cortante oval para cortar a pasta de açúcar.

Decore a gosto com os Lápis de Pasteleiro e finalize com a Decomagia Rosa.

3 Dicas:

Use os Lápis de Pasteleiro para "colar" a pasta de açúcar à bolacha.



Delicie-se com + uma receita da Dr. Oetker © Dr. Oetker Portugal Lda,
www.oetker.pt

e-mail: servico.consumidor@oetker.pt Tel: 218 981 071