



Bolachas de Manteiga Natalícias



Ingredientes

- 250 gramas de manteiga
- 250 gramas de açúcar em pó
- 500 gramas de farinha
- 2 ovos



Modo de Preparação

- 1 Juntar a manteiga, que deve estar à temperatura ambiente, com o açúcar e aos poucos acrescentar a farinha.
- 2 Bater tudo muito bem.
- 3 Envolver a massa em papel película e levar ao frigorífico durante pelo menos 3 horas.
- 4 Retirar do frigorífico e estender a massa com um rolo da massa numa superfície com farinha.
- 5 Cortar a massa com formas alusivas à época natalícia.
- 6 Levar ao forno a 160° até as bolachas ficarem douradas.
- 7 Retirar para um tabuleiro com cuidado para não partirem e deixar arrefecer.
- 8 Polvilhar com açúcar em pó e servir.