

Bolachinhas de princesa
De pamisami



Tipo de receita: Sobremesa
Número de doses: 4 porções
Preparação: 15 min
Cozedura: 15 min
Pronto em: 30 min
Dificuldade: uito Fácil

Ingredientes

Para as bolachas:

- 200 gr farinha
- 125 gr margarina amolecida
- 75 gr açúcar
- 2 colher de sopa de amêndoa moída
- 1 ovo batido

Para a cobertura:

- Chocolate branco q.b.
- gotas de sumo de beterraba (para dar a cor rosa)
- decoração a gosto

Preparação

Passo 1

Misture todos os ingredientes para as bolachas e faça forminhas de bolacha.
Eu fiz redondas mas faça como quiser.

Passo 2

Leve ao forno a 150°C até estarem cozidas (mais ou menos 25-30 minutos).
Vá verificando pois depende dos fornos.

Passo 3

Retire as bolachas do forno e enquanto arrefecem, faça a cobertura: derreta o chocolate em banho-maria, mexendo de vez em quando.

Adicione algumas gotas de sumo de beterraba, mexa de forma a que a cor fique homogénea.

Passo 4

Pincele as bolachas uma a uma com esta mistura de chocolate, este processo tem de ser feito rapidamente pois no meu caso o chocolate começou a ficar empastado.

Passo 5

Decore a gosto.

<https://pt.petitchef.com/receitas/sobremesa/bolachinhas-de-princesa-fid-1098775>



São Paulo, SP, 31 Marco de 2018

Mkmouse