

Livro de Receitas da Francisca

Francisca Moura

August 16, 2019

Contents

1	Bolachas Húngaras	1
----------	--------------------------	----------

1 Bolachas Húngaras

Ingredientes

300g de farinha sem fermento	20ml de leite
50g de amido de milho	1 c. chá de essência de baunilha
150g de manteiga amolecida	1 pitada de sal
100g de açúcar em pó	1 tablete de chocolate de leite
4 gemas de ovo	

Instruções

Pré aquecer o forno 180°

1. Bata com a batedeira a farinha, o amido de milho, a manteiga, o açúcar em pó e 3 gemas.
2. Junte o leite, a essência de baunilha e a pitada de sal.
3. Bata muito bem até obter uma massa homogênea e que se solte.
4. Numa superfície polvilhada com farinha, estenda a massa até ela ficar com um pouco menos de 1 cm de espessura.
5. Corte as bolachas com a ajuda das formas com o formato que preferir.
6. Disponha as bolachas num tabuleiro de ir ao forno forrado com uma folha de papel vegetal. Pincele-as com a gema batida.
7. Leve ao forno pré-aquecido durante 15 min. Retire as bolachas e deixe arrefecer.
8. Num recipiente derreta a tablete de chocolate em banho maria.
9. Quando as bolachas estiverem frias, mergulhe metade da superfície no chocolate, pouse num tabuleiro e leve ao frigorífico algumas horas antes de comer ou armazenar.



Bolachas Húngaras

2 Massa de Atum

Ingredientes

180g de Massa

2 latas de atum

60g de azeitonas

3 colheres de sopa de polpa
de tomate

1 pimento vermelho

Sal e pimenta q.b

Alho, salsa, orégãos, man-
jericão q.b

Instruções

Pré aquecer o forno 180°