

Bolachas com canela com manteiga fresca



Ingredientes

- 175 g de manteiga frescas Pur Natur
- 1 ovo
- 420 g de açúcar mascavado escuro
- 670 g de farinha
- 1 colher de sopa de especiarias para speculaas (bolachas com canela)
- 120 g de água

Modo de preparação

Misture todos os ingredientes na máquina de cozinha até obter uma massa firme. Embale em película plástica e deixe repousar durante algumas horas no frigorífico. Pré-aqueça o forno a 180 °C. Espalhe a massa numa superfície enfarinhada até cerca de 4 mm. Corte a massa com formas para bolachas e leve ao forno em papel vegetal durante 12 minutos..