

Receitas em vídeo | Sobremesas

Bolachas de Gengibre

27 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

200 g de açúcar mascavado
100 g de manteiga
1 c. de chá de bicarbonato de sódio
360 g de farinha sem fermento
1 ovo
2 c. de chá de gengibre em pó
1 c. de chá de canela em pó
3 c. de sopa de mel

Informação nutricional

Energia	299,3 kcal	15%*
Proteínas	2,9 g	6%*
Lípidos	9,1 g	13%*
Hidratos de Carbono	51,1 g	20%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Levar ao lume o açúcar mascavado com a manteiga e o mel até ficar bem misturado.
2. Entretanto, misturar a farinha, com o bicarbonato, a canela e o gengibre.
3. Bater o ovo e deitar a calda em fio, mexendo sempre. Juntar este preparado à massa e amassar, até ficar bem ligado.
4. Fazer uma bola com a massa, espalmar, envolver em filme alimentar e levar ao frio, de um dia para o outro.
5. Aquecer o forno a 180º e estender a massa, numa superfície enfarinhada, com a ajuda de um rolo e corta-la com a ajuda de cortantes, dando-lhe as formas desejadas. Levar ao forno 10 minutos.

6 Retirar, deixar arrefecer e decorar com glacê.