

[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

<b>Energia</b>	299,3 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	2,9 g	6%*
<b>Lípidos</b>	9,1 g	13%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 180° 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.