

Bolhachinha de Natal (Amor com Canela)



Ingredientes:

250 g de farinha de trigo;
100 g de açúcar;
80 g de manteiga;
1 colher de sopa de canela em pó;
4 gemas;
1 colher de chá de fermento em pó químico;
Açúcar e canela para polvilhar;

Modo de Preparo:

Amasse os ingredientes com as mãos dentro de uma tigela. A massa deve ficar lisa e desprezar das mãos. Abra a massa com o rolo em cima de uma superfície enfarinhada (para não grudar). Deixe os biscoitos com uma espessura de 0,5 cm. Corte-os com cortadores próprios para biscoitos, no formato que desejar. Asse por 20 minutos em forno médio em assadeiras untadas e enfarinhadas. Retire do forno e deixe esfriar numa grelha de cookies ou em cima de um prato. Quando os biscoitos estiverem frios, polvilhe açúcar com canela por cima. Guarde em recipiente fechado. Eles duram vários dias

