

BOLACHA DE NATAL SEM LACTOSE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos
250g de margarina
100g de banha de porco
500g de açúcar demerara (orgânico) se preferir por ser o refinado
1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio
1 kg de trigo
trigo para enfarinhar

GLACÊ REAL: (OPCIONAL)

Glacê real: (opcional) 1 clara
300g de açúcar de confeitiro ou impalpável
1 colher de suco de limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata a mão os ovos, a margarina, a banha e o açúcar até ficar um creme bem lisinho.
Misture o bicarbonato de sódio ao trigo, vá adicionando no creme e mexendo até a massa ficar soltando das mãos.
Se necessário for, pode usar um pouco menos de trigo ou um pouco mais, a média é 1kg.
Pegue pequenas bolas de massa, abra com um rolo, corte com o cortador de sua preferência fazendo desenhos e leve para assar por 15 minutos no forno preaquecido a 180° C.
Forre a forma com papel manteiga, assim as bolachinhas não irão grudar.
Quanto mais fininha for a massa, mais crocante ela vai ficar, quanto mais grossa, mais macia ficará, para ambas o tempo de assar é o mesmo.

GLACÊ REAL:

Glacê real: Bata a clara com uma colher do açúcar em velocidade baixa até que os dois juntem bem.
Vá adicionando o restante do açúcar, por último coloque o limão e bata por mais uns 10 minutos em velocidade alta.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19780-bolacha-de-natal-sem-lactose.html>