

# 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 confeitado 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 de 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>