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 confeiteiro 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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