

Bolachas de Manteiga com Pistácios e Sultanas

Ingredientes:

- 175gr manteiga amolecida
- 85gr açúcar amarelo
- 1/2 colher chá aroma de baunilha
- 225gr farinha sem fermento
- 50gr pistácios picados grosseiramente
- 35gr sultanas (se forem muito grandes, picar ligeiramente)

Preparação:

Misturar muito bem a manteiga com o açúcar e o aroma de baunilha. Juntar a farinha e mexer bem. Amassar até ficar uniforme. Juntar depois os pistácios e as sultanas, misturando bem na massa.

Dividir a massa em dois e formar rolos. Enrolar em película aderente e levar ao frio durante uma hora. Se não pretender fazer todas pode-se congelar a massa para usar mais tarde.*

Para as preparar, remover a película aderente e cortar em fatias com a espessura desejada (fiz com +/- 1/2cm). Levar ao forno (pré-aquecido, médio) num tabuleiro forrado com papel vegetal durante cerca de 12 a 15 minutos.

Não deixar dourar demasiado, apenas no fundo, para que não fiquem demasiado duras.

*Para usar massa congelada: deixar descongelar no frigorífico e depois cortar em fatias e levar ao forno

