



Bolachas de manteiga com nozes e especiarias

Ingredientes:

- 250gr manteiga derretida
- 200gr açúcar amarelo
- 1 cháv (capacidade de 250ml) de nozes reduzidas a farinha na picadora
 - mistura de especiarias a gosto (usei 1/2 colher chá canela, 1/4 colher chá gengibre, 1/8 colher chá cravinho, 1/8 colher chá noz moscada, 1/8 colher chá pimenta preta)
- 400gr farinha

Preparação:

Derreter a manteiga e misturar bem com o açúcar amarelo.

Juntar a "farinha" de noz e as especiarias e envolver bem.

Por fim acrescentar a farinha, mexendo bem. Quando a maior parte da farinha estiver absorvida amassar com as mãos. A massa deve descolar-se com facilidade da tigela - se não acontecer, deve adicionar-se farinha aos poucos até que despegue.

Dividir a massa em duas ou três porções iguais e formar rolos (eu achato-os para formar quadrados), que deverão ser embrulhados em película transparente e ir ao frigorífico cerca de 45 minutos.

Findo este tempo pré-aquecer o forno em temperatura média.

Remover a película dos rolos, cortar em fatias uniformes e levar, em tabuleiro forrado com papel vegetal, ao forno até que as bolachas fiquem douradas no fundo.