

Bolachas Custard

Há algum tempo que tinha a farinha em casa, já tinha visto receitas em imensos blogues que visito mas ainda não tinha experimentado. E como me arrependo de não ter feito a receita mais cedo... A desculpa mental era que sem dispara-biscoitos podia ser difícil moldar. Qual quê... Fazem-se bolinhas, achatam-se com um garfo, que fica bem giro, e estão prontas para ir ao forno!

A receita base que usei foi encontrada aqui, n'[O meu livro de receitas](#), mas ainda acrescentei ingredientes para decoração, que deram um toque especial.

E no fim de as tirar do forno, com aquele cheirinho, arrependi-me de não ter dobrado a receita :)



Bolachas Custard

Ingredientes:

- 150gr de margarina amolecida
- 100gr de açúcar
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 50gr de farinha custard
- 1 colher de chá de fermento
- 250gr de farinha
- sementes de papoila q.b.
- amêndoas picadas q.b.
- chocolate negro picado q.b.



Preparação:

Comecei por bater bem a margarina com o açúcar e adicionei depois o ovo. Voltei a bater muito bem e adicionei o sal, o fermento, e a farinha custard. Voltei a bater bem até ficar uma massa lisa e uniforme e por fim a farinha de trigo. Fiz tudo apenas com colher de pau, sem sequer usar batedeira, e foi bastante rápido.

Apesar da massa ficar mole conseguem moldar-se pequenas bolas que depois se achatam com um garfo. Convém passar o garfo por farinha para não pegar aos montinhos.

No fim decorei com amêndoas, sementes de papoila e chocolate.

Levei ao forno e fui vigiando, pressionando as bolachinhas e retirando quando estivessem firmes.

Não contei quantas rendeu, mas sei que quentes ainda se roubaram umas quantas... (Rendeu mais do que se vê no pratinho)

