



Estrelitas de Canela

Ingredientes:

150 g de açúcar
100 g de margarina
1 ovo
300 g de farinha
1 colher de sobremesa de fermento em pó
1 colher de sobremesa de canela

Preparação:

Bater a margarina com o açúcar e a canela, adicionar o ovo e metade da farinha peneirada com o fermento, junte depois a restante farinha aos poucos até obter uma massa homogénea e moldável sem ser peganhenta. Deixe a massa repousar embrulhada em película aderente durante cerca de uma hora no frigorífico.

Estender a massa, com cerca de meio centímetro de espessura, com a ajuda de um rolo da massa, cortar as bolachas e levar ao forno quente durante cerca de oito minutos, sobre papel vegetal, tapete de silicone ou tabuleiro enfarinhado.

Deixar arrefecer sobre uma rede e guardar em caixas herméticas.