

## Bolachinhas Clara

### NÃO TE ESQUEÇAS:

- Antes de começar, lava bem as mãos.
- Antes de aqueceres o forno, pede a um adulto para verificar se as prateleiras estão bem colocadas.
- Pede sempre ajuda a um adulto para colocar o tabuleiro no forno e, depois, para retirá-lo.
- Nunca toques num tabuleiro acabado de sair do forno.
- Desliga o forno logo que acabares de cozinhar.
- Se entornares alguma coisa, limpa-a logo.
- Deixa a cozinha arrumada.



A Clara pediu à avó para lhe ensinar a fazer aqueles biscoitos de que ela tanto gosta. Agora, a Clara já os sabe fazer e os amigos adoram comê-los quando ela os leva para a escola. Foi a Ana quem lhes deu o nome “Bolachinhas Clara”.

### Material que vais precisar:

- Tigela
- Rolo da massa
- Moldes cortantes variados
- Tabuleiro de ir ao forno

### Ingredientes:

- 250 g de farinha
- 125 g de manteiga (ou de margarina)
- 125 g de açúcar
- Um ovo
- Uma pedrinha de sal

Numa tigela, amassa a manteiga com a farinha até ficar branca e com aspeto de areia.

Junta o açúcar, o ovo e a pedrinha de sal.

Mistura tudo muito bem e o mais rapidamente possível; depois, deixa a massa descansar durante 30 minutos.

Estende a massa com o rolo e corta-a com a ajuda dos moldes nos feitios que desejares (círculos, quadrados, triângulos, estrelas, etc.).

Coloca a massa recortada num tabuleiro de ir ao forno, untado com margarina e polvilhado com farinha.

Leva ao forno (numa temperatura média, cerca de 15 minutos) até as bolachas ficarem com aspeto alourado.