



Bolachas de Pepitas de Chocolate

CUSTO DOS INGREDIENTES

●●○ Médio

TEMPO DE PREPARAÇÃO

●●○ Médio

NÍVEL DE DIFICULDADE

●○○ Fácil

Preparação

Bata a **Vaqueiro Sabor a Manteiga** amolecida com o **açúcar** e o **leite condensado** até obter um preparado homogéneo. Junte a **farinha** previamente peneirada e mexa até obter uma massa ligada. Adicione as **pepitas de chocolate** e misture-as na massa. Deixe repousar cerca de 30 minutos e depois distribua a massa com a ajuda de uma colher de sobremesa sobre um tabuleiro de forno forrado com papel vegetal, previamente untado com margarina Vaqueiro. Coza em forno moderado (180 °C) durante cerca de 15 minutos. Deixe arrefecer sobre uma rede e depois guarde em caixas herméticas.

Sugestão

Se tiver dificuldade em encontrar pepitas de chocolate amargo, pique grosseiramente uma tablete.

Ingredientes

Para 4/8 pessoas

- 125 G DE VAQUEIRO SABOR A MANTEIGA
- 50 G DE AÇÚCAR
- 2 COLHERES DE SOPA DE LEITE CONDENSADO
- 200 G DE FARINHA COM FERMENTO
- 100 G DE PEPITAS DE CHOCOLATE AMARGO
-