



Bolachas de Laranja e Sementes de Papoila

Ingredientes:

400 g de farinha
150 g de açúcar
150 g de margarina
Raspa e sumo de uma laranja média (+/- 100 ml)
sementes de papoila

Preparação:

Bimby/Thermomix

Ligue o forno nos 180°.

Pulverize a casca da laranja, junte a farinha, o açúcar e a manteiga e programe 5 segundos, velocidade 4, depois programe 10 segundos, velocidade 6. Programe mais 15 segundos, velocidade 5 e adicione o sumo de laranja.

Estenda a massa com o rolo da massa polvilhe com as sementes de papoila e passe o rolo por cima sem pressionar, apenas para as sementes aderirem à massa. Corte com um corta bolachas e leve ao forno por cerca de 8 a 10 minutos, ou até estarem ligeiramente louras. Deixe arrefecer e guarde numa caixa bem vedada.

Tradicional:

Ligue o forno nos 180°.

Misture a farinha com o açúcar e a raspa de laranja, adicione a margarina fria aos cubinhos e misture com os dedos até obter uma massa areada bem fina. Junte o sumo aos poucos apenas o suficiente para obter uma massa moldável. Estenda a massa com o rolo da massa polvilhe com as sementes de papoila e passe o rolo por cima sem pressionar, apenas para as sementes aderirem à massa. Corte com um corta bolachas e leve ao forno por cerca de 8 a 10 minutos, ou até estarem ligeiramente louras. Deixe arrefecer e guarde numa caixa bem vedada.

Nota: Pode substituir as sementes de papoila por outras a gosto, ou adicionar uma colher de chá de flores de lavanda à massa.