

## Bolachas de pão de especiarias

Esta receita de bolachinhas de pão de especiarias é fácil e fantástica para fazeres com a ajuda de um adulto, claro. Para os olhos e os botões usa passas, ou outros frutos secos. Podes comê-las todas, ou então convidar os teus amiguinhos para as comerem contigo.

### Ingredientes

- 3 chávenas-de-chá de farinha
- 2 colheres-de-chá de gengibre em pó
- 1 colheres-de-chá de canela em pó
- 1 colher-de-chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher-de-chá de noz-moscada em pó
- ¼ colher-de-chá de sal
- ¾ chávena-de-chá de manteiga amolecida
- ¾ chávena-de-chá de açúcar amarelo
- ½ chávena-de-chá de melaço (ou xarope)
- 1 ovo
- 1 colher-de-chá de extracto de baunilha



**Decoração:** passas, corintos, outros frutos secos, ou então açúcar em pó

### Preparação

- Mistura a farinha com o gengibre, a canela, o bicarbonato, a noz-moscada e o sal numa tigela grande. Deixa repousar. Depois, bate a manteiga e o açúcar com a batedeira (velocidade média) numa outra tigela. Junta o melaço, o ovo e a baunilha e mistura bem. Com a batedeira na velocidade mais baixa, junta a mistura de farinha que já tens na outra tigela e envolve tudo muito bem. Coloca a massa numa superfície plana e pressiona para fazer um disco redondo, que embrulhas em plástico alimentar e levas ao frigorífico por 4 horas, ou mesmo de um dia para o outro.
- Pré-aquece o forno a 180°C/350°F. Numa superfície enfarinhada, estende a massa com o rolo, de modo a ficar com uma espessura de meio centímetro (0,5 cm/¼ in). Com cortadores de bolachas de vários formatos, faz as bolachinhas e coloca-as sobre folhas de papel especial para bolos. Decora com as passas ou os frutos secos.
- Leva ao forno por 8-10 minutos ou até que as bordas das bolachas comecem a ficar douradas. Deixa arrefecer uns dois minutos. Depois, passa as bolachas para uma grelha, até que fiquem completamente frias. Só então as deves decorar com o açúcar.

**Bom apetite!**