

Biscoitos de Aguardente

Receita de Marli Henriques

Páscoa significa tradição. Cá por casa fazem-se ovinhos de chocolate, folares e claro, não podem faltar as amêndoas! Na minha casa, é tradição também fazer-se biscoitos ou bolinhos secos.

Decidi então recriar uns biscoitos que costumo comer nesta época, e dar-lhe um toque bem especial e bem lourinhanense, acrescentando a nossa aguardente!



Ingredientes

(Faz cerca de 15)

150 gr de farinha

60 gr de açúcar branco

1 Ovo grande

3 - 4 Colheres de sopa de aguardente da Lourinhã

1 Colher de sopa de manteiga (amolecida)

1 Colher de chá de fermento em pó

Raspa 1 laranja

Preparação

Pré-aqueça o forno (220°C).

Bate-se o ovo com o açúcar até ficar leve e obter um creme esbranquiçado. Junta-se a colher de manteiga, a aguardente e a raspa de laranja - se desejar, pode juntar um pouco de sumo também. Quanto à aguardente, depende se deseja uns biscoitos mais fortes de sabor ou não.

Por fim, acrescenta-se o fermento e a farinha peneirada. Quer-se uma massa que descole das mãos, portanto se necessitar, acrescente um pouco mais de farinha.

Moldam-se bolinhas - ou outras formas - e colocam-se espaçadas entre si num tabuleiro com papel vegetal. Achatam-se levemente com o polegar ou um garfo - ou qualquer outro utensílio -, e levam-se ao forno durante 20 a 30 minutos.

