



Espirais de Baunilha e Chocolate

Ingredientes:

Para a Massa Clara

250 g de farinha de trigo
30 g de amido de milho
100 g de açúcar
150 g de margarina cortada em cubinhos
1 colher de café de extracto de baunilha
1 colher de café de fermento em pó

Para a Massa Escura

250 g de farinha de trigo
30 g de cacau
100 g de açúcar
150 g de margarina cortada em cubinhos
1 colher de café de extracto de baunilha
1 colher de café de fermento em pó

Preparação:

Tradicional

Proceder de igual forma, para cada uma das massas.

Colocar os ingredientes secos numa taça, fazer um buraco no meio colocar lá a manteiga e o extracto de baunilha, trabalhar a massa com os dedos até obter uma massa homogénea e moldável.

Numa superfície enfarinhada, estender cada uma das massas com o rolo da massa em formato rectangular.

Colocar uma massa sobre a outra calcar ligeiramente, enrolar como se fosse uma torta, embrulhar em película e guardar no frigorífico por cerca de hora e meia para a massa endurecer.

Forrar um tabuleiro com papel vegetal, cortar rodela de massa com cerca de 4 ou 5 mm e colocar no tabuleiro com dois dedos de espaço entre elas. Levar ao forno aquecido a 180° durante cerca de 8 a 10 minutos. Retirar do forno e deixar arrefecer em cima de uma rede antes de guardar.

Receita e imagem cedidas por

Tertúlia de Sabores – <http://tertuliadesabores.blogs.sapo.pt>, publicado em 08-01-2012 1

Bimby / Thermomix

Começar pela massa clara, colocar todos os ingredientes no copo e programar 20 segundos, velocidade 6.

Retirar a massa e reservar.

Sem lavar o copo, colocar todos os ingredientes da massa escura e programar 20 segundos, velocidade 6.

Numa superfície enfarinhada, estender cada uma das massas com o rolo da massa em formato rectangular.

Colocar uma massa sobre a outra calcar ligeiramente, enrolar como se fosse uma torta, embrulhar em película e guardar no frigorífico por cerca de hora e meia para a massa endurecer.

Forrar um tabuleiro com papel vegetal, cortar rodela de massa com cerca de 4 ou 5 mm e colocar no tabuleiro com dois dedos de espaço entre elas. Levar ao forno aquecido a 180° durante cerca de 8 a 10 minutos. Retirar do forno e deixar arrefecer em cima de uma rede antes de guardar.

Nota: Se trabalhar a massa à mão e não a conseguir ligar por estar muito areada, adicione uma colher de sopa de leite ou de água e trabalhe a massa de novo, vá acrescentando um pouquinho de cada vez até a massa ligar. Se colocar demasiado líquido ela vai colar-se às mãos e não conseguirão estendê-la com o rolo da massa. Com esta quantidade de massa não será necessário mais que uma colher e meia de sopa, talvez menos.