



# BOLACHA CHAMPANHE

## Ingredientes

- 2 ovos
- 50 gramas de açúcar
- 50 gramas de Farinha de Trigo Maria Inês
- Açúcar de confeiteiro

## Modo de preparo

- 1) Separe as gemas e as claras dos ovos. Bata as claras em neve juntando o açúcar aos poucos.
- 2) O ponto exato do merengue: depois de bater bem, desligue a batedeira e levante o fouet (o batedor). Se o merengue formar um bico de pássaro na ponta do fouet, é que ele está pronto.
- 3) Junte as gemas e bata novamente até incorporar os ingredientes. Não bata por muito tempo.
- 4) Adicione a farinha peneirada e misture com a ajuda de uma espátula. Mexa delicadamente, de baixo para cima.
- 5) Coloque o creme dentro do saco de confeiteiro e molde as bolachas em uma forma (já untada, ou coberta de papel manteiga).
- 6) Polvilhe as bolachas com o açúcar confeiteiro. Espere 2 minutos e polvilhe novamente com o açúcar.
- 7) Leve ao forno por 11 minutos a 190 °C.

