

COZINHA CRIATIVA

Escrito por Juliana Cristina Rissaldo



BOLACHINHA VACA MALHADA



<http://www.chocorango.com/2011/03/bolachinhas-vaca-malhada.html>

PREPARO

PREPARO DA MASSA BRANCA

Na batedeira bata bem a manteiga com o açúcar até formar um creme claro e fofo. Acrescente aos poucos a baunilha, o amido de milho, a farinha de trigo sempre mexendo para misturar bem todos os ingredientes, por último misture o fermento delicadamente. Embrulhe a mistura em um saco plástico e leve para a geladeira enquanto prepara a massa escura.

PREPARO DA MASSA ESCURA

Na mesma tigela da batedeira bata a manteiga com o açúcar até formar um creme claro e fofo. Acrescente aos poucos a baunilha, o amido de milho, a farinha de trigo, o cacau e o leite, por último acrescente o fermento e misture delicadamente.

- Neste momento, peça ajuda para um adulto para ligar o forno a 180°C.
- Passe levemente uma camada bem fina de margarina em uma forma grande para assar as suas bolachinhas.

MONTAGEM DAS BOLACHINHAS

Para fazer as bolachinhas, pegue uma porção pequena da massa branca e uma porção do mesmo tamanho da massa escura, junte-as e modele uma bolinha mesclando as duas cores, cuidado para não misturar muito e ficar de uma cor só.

Depois de moldadas coloque na forma uma do lado da outra, leve ao forno por 10 a 15 minutos.

Agora é só esperar esfriar e saborear!

INGREDIENTES DA MASSA BRANCA



60g de manteiga sem sal



2 colheres de açúcar



1/2 colher (chá) de essência de baunilha



1/2 xícara de amido de milho



1/2 colher (chá) de fermento em pó



1/4 de xícara de farinha de trigo

INGREDIENTES DA MASSA ESCURA



60g de manteiga sem sal



2 colheres de açúcar



1/2 colher (chá) de essência de baunilha



1/2 xícara de amido de milho



1/4 de xícara de farinha de trigo



2 colheres (sopa) de cacau em pó



1 colher (sopa) de leite



1/2 colher (chá) de fermento em pó

Caso você seja intolerante à lactose, pode substituir o leite por água, leite de côco, leite de soja, ou qualquer outro de sua preferência.