

Bolachas de Manteiga:

200g manteiga sem sal (temperatura ambiente)
200g açúcar em pó
2 ovos (M)
500g farinha sem fermento
1 clh sobremesa aroma baunilha

Preparação:
Numa taça misture a manteiga com o açúcar a baixa velocidade. Adicione os ovos e o aroma e bata mais um pouco. Junte a farinha em 2 partes, terminando à mão. Envolva a massa em película aderente e deixe repousar cerca de meia hora (se necessário leve ao frio).
Estenda a massa com um rolo, formando uma placa de 0,4 cm de espessura. Leve ao frio até solidificar.
Corte as bolachas com o formato desejado e leve ao frio por mais 15 min.
Leve ao forno a 180ºC até ficarem douradas (entre 15 / 20 min).
Deixe arrefecer por completo sobre uma grelha.

Glacê:
(receita base)

500g de açúcar em pó
6 clh chá de Merengue Powder
70ml de água
1 clh sopa de glucose

Preparação:
Numa taça misture o açúcar e o pó de merengue. Sempre batendo adicione a água e de seguida a glucose. Bata cerca de 8 minutos, a baixa velocidade, até obter uma massa elástica e brilhante.

Conservação:
O glacê pode conservar-se num recipiente fechado (e com película aderente à face) cerca de 15 dias, no frigorifico. Voltar a bater antes de usar.

Glacê base – usado para colar ou fazer detalhes de muito volume

Glacê de delineado – obtém-se juntando algumas gotas de água ao glacê base. Usado para acabamentos (pontos, linhas, flores, etc)

Glacê de enchimento - obtém-se juntando ainda mais gotas de água ao glacê base. Usado para cobrir grandes superfícies.