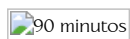


Biscoito de Natal



90 minutos



Aprendiz



70 porções

Ingredientes

- *Massa:*
- 12 colheres (sopa) de manteiga
- 1½ xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (café) de sal
- 1 ovo grande
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de gengibre ralado fino
- 4 xícaras (chá) de FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO DONA BENTA
- Cortadores de biscoito com motivos natalinos
- *Decoração:*
- Corantes alimentícios vermelho, verde e preto
- 2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro peneirado
- 2 colheres (sopa) de água

Produtos relacionados



Farinha de Trigo com Fermento Dona Benta 1kg

Modo de preparo

1. Massa: Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar e o sal até formar um creme claro.
2. Acrescente o ovo, a baunilha e o gengibre e continue batendo até misturar bem.
3. Diminua a velocidade e vá acrescentando a farinha DONA BENTA, aos poucos, até formar uma massa homogênea.
4. Forme uma bola, cubra com filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.
5. Abra a massa sobre uma superfície enfarinhada até obter 0,5 cm de espessura.
6. Corte com os cortadores natalinos e disponha em assadeiras untadas.
7. Asse em forno médio (180 °C), preaquecido, por cerca de 20 minutos ou até dourar levemente, tomando cuidado para não dourar muito.

8. Decoração: Em um recipiente, coloque ½ xícara (chá) de açúcar e pingue gotas de corante até ficar da cor desejada.

9. Aos poucos, vá acrescentando a água e misture até obter um creme não muito espesso.

10. Quando os biscoitos esfriarem, decore com o glacê conforme desejar.

11. Espere secar e sirva.

Dicas

Guarde em potes que fechem hermeticamente para mantê-los crocantes.