

BISCOITOS DE GENGIBRE E CANELA DA VERA QUINTEIRO

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de açúcar cristal

1 xícara (chá) de açúcar mascavo

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 ovos

100 g de margarina

1 colher (sopa) de canela em pó

1 colher (sopa) de gengibre em pó

MODO DE PREPARO

Unte um tabuleiro grande com margarina e forre-o com papel manteiga e reserve.

Coloque na tigela da batedeira todos os ingredientes menos a farinha de trigo.

Misture com as mãos até que a margarina esteja dissolvida e agregada na massa.

Junte a farinha de trigo aos poucos e continue amassando para ficar com a consistência nem mole e nem dura.

Coloque uma colher de chá da massa sobre o papel no tabuleiro.

Deixe uma distância entre eles para não grudarem ao assar.

Leve o tabuleiro ao forno médio e pré-aquecido por uns 20 minutos.

Retire os biscoitos do papel e os coloque sobre uma grade para esfriarem por igual.

Aproveite o tabuleiro forrado para preparar uma nova fornada.

Depois que os biscoitos ficarem prontos e frios podem ser guardados em potes com fechamento herméticos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/13313-biscoitos-de-gengibre-e-canela-da-vera-quinteiro.html>